

Morts de sangliers : la thèse de la maladie de l'œdème privilégiée

Alors que depuis début septembre, 75 sangliers morts, visiblement atteints d'une maladie, ont été découverts dans les Albères et le bas-Vallespir, la scientifique Anouk Decors, du réseau SAGIR, est venue le 22 novembre exposer aux chasseurs des P.-O. les premières hypothèses. Il s'agirait de la maladie de l'œdème.



Un jeune sanglier récemment retrouvé mort dans le massif des Albères

FACE à une salle comble et à 3 000 internautes connectés en direct, Anouk Decors, du réseau sanitaire SAGIR, a exposé les premières pistes explorées par les scientifiques, suite à ce qui semble être une maladie nouvelle des sangliers. En effet, un premier foyer de sept à huit cas a été détecté par les chasseurs début septembre, suivi, en octobre, d'un foyer d'une trentaine de cas, le tout du côté d'Argelès, des Albères et de Maureillas. Au final, ce sont 75 sangliers morts dans des conditions étranges qui ont été retrouvés côté français, et une trentaine côté espagnol. "C'est un signal anormal dans un laps de temps aussi court" précise la vétérinaire. La fédération de chasse a donc fait remonter l'alerte au réseau SAGIR et neuf cadavres de sangliers ont fait l'objet d'analyses. Trois autopsies ont notamment été réalisées par une spécialiste et des échantillons ont été envoyés au laboratoire spécialisé de Ploufragan, en Bretagne. Les conclusions tiennent lieu pour l'heure de "fortes suspicions", plus que de certitudes. Cela touche principalement des animaux âgés de quatre à six mois. "Ils ont souvent été découverts près de ruisseaux, dans des fonds de vallée, mais aussi en bord de

route, ce qui est plutôt anormal et peut traduire une modification du comportement de l'animal. Leur état corporel est plutôt satisfaisant" explique Anouk Decors.

Un précédent en Ardèche

Mais on note un signe distinctif : un gonflement de la paupière, qui provoque un œdème. Il s'agirait donc de la "maladie de l'œdème", bien connue chez le cochon domestique. Cette maladie est provoquée par l'Escherichia Coli, cette fameuse bactérie à l'origine d'intoxications alimentaires. Dans le cas du sanglier, c'est l'E. Coli 0139K82 qui est en cause. Cette bactérie est naturellement présente dans l'organisme, mais, dans ce cas, "elle colonise tout l'intestin, se multiplie, devient majoritaire, et quand elle meurt, elle libère des toxines qui passent dans le sang. Cela provoque des œdèmes, des épanchements, des troubles nerveux, cela peut se traduire par de la prostration et des spasmes." Quels sont les facteurs déclenchants ? Pour l'heure, la scientifique n'a pas la réponse à cette question. Une thèse universitaire est en cours. En revanche, il existe un précédent, sur lequel le réseau SAGIR a travaillé : en 2005, en Ardèche, plus

de 100 sangliers ont été retrouvés morts en cinq mois sur deux communes. Au cours des années suivantes, la maladie s'est rapidement éteinte. "C'est une maladie peu contagieuse et paresseuse", précise Anouk Decors.

Un risque pour les élevages ?

Pour autant, il convient de prendre des précautions. "Il ne faut pas consommer d'animal malade. N'en donnez pas non plus à vos chiens" souligne Marie-Laure Bellocq, de la Direction départementale de la protection des populations. Autre recommandation : ne pas laisser les cadavres découverts sur place : il peut y avoir contamination de l'environnement. "Contactez la Fédération ou l'ONCFS pour qu'ils viennent récupérer le cadavre. Par ailleurs je rappelle que nous avons des fosses et qu'il est interdit de mettre les déchets issus de la chasse aux ordures ménagères" indique le président de la fédération Jean-Pierre Sanson. "Cette maladie n'est pas un enjeu pour la santé animale, mais il faut continuer à être vigilant" précise Anouk Decors. La maladie pourrait-elle toucher les élevages de bovins et ovins ? "En Ardèche, il n'y a pas eu de mortalité d'autres espèces, ce serait une maladie des suidés". Globalement, "au sein du monde agricole, il y a toujours une suspicion de transmission des maladies aux animaux domestiques, bien que dans 80 à 90 % des cas c'est l'inverse qui se produit" rappelle Jean-Pierre Sanson.

F. L.

Les rancios secs du Roussillon, l'histoire d'un trésor en Catalogne

Depuis le 29 novembre 2016, un nouvel ouvrage intitulé "Les Rancios secs du Roussillon - les vins oxydatifs, fleurons de la viticulture catalane" est disponible dans toutes les librairies des Pyrénées-Orientales et sur Internet.

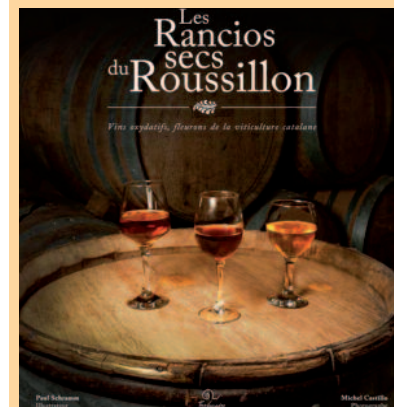
Un livre pour raconter l'histoire d'un trésor catalan, c'est ainsi que le décrivent ses 9 auteurs et ses 10 contributeurs passionnés ainsi que son directeur d'ouvrage, Alain Pottier.

Le Rancio sec, le vin d'exception du Roussillon

Le Rancio sec est un vin oxydatif qui a d'abord été tradition dans les familles. Par la suite oublié, il connaît aujourd'hui une renaissance. "Du Roussillon à Paris, de Copenhague à Sydney, de New-York à Tokyo, il arrive sur le devant de la scène (...) Son goût si particulier est devenu une référence. Il devient moderne, nomade et, au nom de la biodiversité, un vin d'exception et convoité" décrit Isabelle Jolly, vigneronne.

"Les Rancios secs du Roussillon" histoire, reconnaissance et passion

Tout au long des 190 pages, les auteurs offrent aux lecteurs l'histoire du Rancio sec, dévoilent leurs anecdotes, proposent des accords mets et vins, décrivent la volonté d'une reconnaissance de ce fleuron catalan et partagent leur combat afin de parvenir à l'obtention de l'IGP (Indication géographique protégée). Les illustrations réalisées par Paul Schramm et les photographies de Michel Castillo mettent à l'honneur les 32 domaines producteurs de Rancio sec du Roussillon dans cet ouvrage. C'est ainsi l'occasion de mieux les connaître, de découvrir leur savoir-faire et leurs secrets de fabrication.



À propos des auteurs et contributeurs passionnés

En collaboration avec Benoît Danjou, président de l'association Be Ranci ! - Jean Lhéritier, co-fondateur de l'association Be Ranci ! - Pierre Torres, ingénieur conseil - Jacques Palloc, directeur de l'INAO Sud - Isabelle Jolly, vigneronne - Vincent Pousson, journaliste blogueur vin - Hélène Teixidor, consultante œnologue et directrice de l'ICV Catalogne Nord - Isabelle Cutzach Billard, docteur en œnologie et œnologue conseil - Yves Belaubre, journaliste - Yves Zier, retraité au Conseil interprofessionnel des vins du Roussillon - Georges Roque, président du Syndicat des Vignobles de la Côte Vermeille - Jean-Louis Salies, président de l'IGP Côtes Catalanes - Alain Pottier, vigneron, promoteur des Rancios secs et poète, a dirigé l'écriture de cet ouvrage.

Éditions Trabucaire
Prix de l'ouvrage : 25€ TTC

Influenza aviaire : appel à la vigilance dans les P.-O.

DES cas d'influenza aviaire de type H5N8 ont été détectés chez des oiseaux sauvages et dans des élevages en Europe du Nord et de l'Est. Dans ce contexte, le niveau de risque s'est élevé passant de négligeable à modéré pour l'ensemble des communes du département, hormis 23 communes(*), situées en zones humides, considérées à risque élevé.

Les vétérinaires et l'ensemble des détenteurs de volailles et d'oiseaux sauvages captifs sont appelés à la plus grande vigilance vis-à-vis des signes cliniques d'influenza.

Le plan de biosécurité doit être renforcé dans tous les élevages professionnels.

De plus, en zone à risque élevé, la claustration et les mesures de protection contre les oiseaux migrateurs doivent être mises en place par l'ensemble des détenteurs de volailles professionnels ou familiaux. Les rassemblements d'oiseaux y sont interdits ainsi que l'utilisation d'appelants pour la chasse et le lâcher de gibier à plumes.

Pour tout complément d'information, vous pouvez vous adresser à la D.D.P.P. des Pyrénées-Orientales,

numéro de téléphone du standard : 04 68 66 27 00.

(*) Communes considérées à risque élevé :

Alénya, Argelès-sur-Mer, Bages, Le Barcarès, Cabestany, Canet-en-Roussillon, Corneilla-del-Vercol, Elne, Latour-bas-Elne, Montescot, Perpignan, Pollestres, Saint-Cyprien, Saint-Hippolyte, Saint-Laurent de la Salanque, Sainte-Marie, Saint-Nazaire, Saleilles, Salses-le-Château, Théza, Torrelilles, Villelongue de la Salanque, Villeneuve de la Raho.