



PLAN DE BIOSÉCURITÉ PRÉLIMINAIRE

Implantation d'une ferme aquacole terrestre en recirculation intensive dans la MRC de Pontiac - Dossier MELCCFP 3211-15-021

Réalisé par Samonix

Dans le cadre de l'étude d'impact sur l'environnement déposée au MELCCFP

6 mai 2026

MISE EN SITUATION	3
ANIMAUX DE PRODUCTION	3
Approvisionnement en œufs	3
Introduction des oeufs	3
Maladies préoccupantes.....	4
Fournisseur des oeufs	4
Anémie Infectieuse du Saumon (AIS).....	5
Introduction des œufs	6
En cas de détection de maladies	6
Mortalité ou moribonds	7
Bien-être du poisson et mesures contre les risques sanitaires	7
GENS (EMPLOYÉS, VISITEURS, ETC.)	8
Gestion de l'accès au site	8
Gestion des visiteurs	9
EAU	10
Approvisionnement en eau des installations de l'exploitation	10
Surveillance automatisée des paramètres de l'eau.....	10
NOURRITURE	11
Approvisionnement de moulée.....	11
Gestion des sacs.....	11
Camion de livraison.....	11
Flux	11
FAUNE	12
TENUE DE REGISTRES.....	12
ÉQUIPEMENTS ET VÉHICULES.....	13
Nettoyage et désinfection	13
Étapes au lavage et à la désinfection selon le MAPAQ.....	14
Produits désinfectants	15

MISE EN SITUATION

Les règles de biosécurité visent toutes les étapes de la production ainsi que tous les lieux physiques de la pisciculture.

Samonix prendra toutes les mesures nécessaires pour assurer la biosécurité de son site, car la pérennité de celui-ci en dépend. C'est pourquoi le concept architectural de l'installation, sa conception technique, ainsi que son fonctionnement quotidien sont conçues en fonction de la biosécurité du site.

Une bonne gestion de la pisciculture, une bonne qualité de l'eau et une hygiène des écloseries et des unités d'engraissement sont importantes afin de réduire la quantité d'agents infectieux qui entrent en contact avec les poissons. Le respect des densités animales (entassement) diminue le niveau de stress et optimise l'efficacité du système immunitaire des poissons contre les agents infectieux.

ANIMAUX DE PRODUCTION

La biosécurité mis en place pour les animaux de production permettra non seulement de réduire le risque de contamination par des agents infectieux dans l'exploitation, mais également de minimiser les conséquences de la présence de la maladie dans l'exploitation où le virus s'est introduit.

Approvisionnement en œufs

L'entreprise Samonix vise le marché de la table avec l'élevage du saumon atlantique de souche domestique. L'achat d'œufs se fera auprès de la compagnie Benchmark Genetics basée en Islande. Les œufs de saumon seront importés toutes les 16 semaines afin d'assurer un approvisionnement respectant les cycles de croissance de nos élevages chez Samonix.

Introduction des œufs

D'ailleurs, dès réception des œufs fécondés sur site, la salle de déballage des œufs qui est contiguë aux deux locaux d'écloseries, restera fermée pour des raisons de biosécurité. À l'intérieur de cette salle, les œufs seront extraits de leurs boîtes, soumis à un processus de lavage et de désinfection. La désinfection par un produit iodé dénommé Povidone iodée demeure la méthode la plus communément utilisée pour le moment. Par la suite, ils seront acheminés vers les armoires d'incubation de l'écloserie par le biais d'une ouverture sécurisée, sans aucun transfert de matériel ni contact entre le personnel. Aucune porte ne relie cette salle aux écloseries. De plus, tout opérateur ayant manipulé les œufs ne sera

autorisé à accéder à aucune autre zone d'élevage au cours des 24 heures suivantes, afin de minimiser tout risque sanitaire.

Notre installation dispose d'un local de quarantaine séparé où les œufs sont mis en quarantaine dans le cadre de mesures de biosécurité strictes.

La quarantaine est considérée comme la zone la plus à risque d'être « contaminée ». Les installations de l'écloserie et de l'alevinage seront dans des pièces distinctes à l'intérieur de cette quarantaine avec des accès séparés et contrôlés. Les poissons qui se trouvent dans l'écloserie ne peuvent quitter la pièce qu'après avoir passé un examen vétérinaire. Les alevins sont alors transférés vers l'alevinage via une passe dans le mur afin de garantir qu'aucun autre équipement n'est transféré et qu'il n'y a aucun contact direct entre les travailleurs des différentes sections.

Après avoir passé des examens vétérinaires, les poissons sont transférés de l'alevinage vers les modules d'engraissement. Dans le but de réduire le risque de contamination croisée, le transfert se fait à l'aide d'une pompe à poisson. Cela permet d'éviter le déplacement d'équipement et d'assurer un mélange minimal d'eau entre les installations.

Maladies préoccupantes

Un suivi de l'élevage sera effectué par un médecin vétérinaire. Celui-ci s'assurera que le personnel est formé pour reconnaître les signes de maladies. Il vérifiera également que l'exploitation répond aux exigences du Code de pratiques pour le soin et la manipulation des salmonidés d'élevage du Conseil National pour les animaux d'élevage (NFACC). Il recommandera des améliorations à apporter à ses pratiques, s'il y a lieu. Le médecin vétérinaire examinera les registres de santé et de production de l'élevage et constatera l'état de santé des poissons. Le médecin vétérinaire soumettra également au Laboratoire de santé animale du MAPAQ des poissons morts pour le dépistage du virus selon la fréquence demandée par les autorités.

Fournisseur des oeufs

Les œufs seront fournis par Benchmark Genetics Iceland, qui opère selon des protocoles de biosécurité stricts ayant été évalués par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) dans le cadre du processus de négociation pour l'importation de nouveaux produits avec MAST (autorité compétente en Islande).

Les œufs importés d'Islande seront accompagnés d'un certificat sanitaire signé par le MAST. Ce certificat attestera de l'absence des agents pathogènes d'importance réglementaire suivants :

- AIS (VAIS) : virus de l'anémie infectieuse du saumon
- SAV (MDP) : virus de la nécrose pancréatique (maladie du pancréas)
- VHSV : virus de la septicémie hémorragique virale
- IHNV : virus de la nécrose hématopoïétique infectieuse
- IPNV : virus de la nécrose pancréatique infectieuse
- PMCV (CMS) : virus de la myocardite et cardiomyopathie du saumon

Cette absence sera démontrée soit par :

- un dépistage individuel des géniteurs (broodstock) utilisés pour produire les œufs importés (notamment pour l'AIS),
- soit par la reconnaissance officielle du statut « indemne » de certains pathogènes pour l'Islande selon l'organisme mondiale de la santé animale (WOAH) , incluant SAV (MDP), VHSV, IHNV, IPNV et PMCV.

De plus, un document intitulé « Health CV », produit par Benchmark Genetics Iceland et signé par le responsable mondial de la santé de l'entreprise, accompagnera chaque importation. Ce document attestera que l'installation exportatrice est exempte des agents pathogènes suivants :

- AIS (VAIS): virus de l'anémie infectieuse du saumon
- SAV (MDP) : virus de la maladie du pancréas
- VHSV : virus de la septicémie hémorragique virale
- IHNV : virus de la nécrose hématopoïétique infectieuse
- BKD (MBR) : maladie bactérienne du rein (causée par *Renibacterium salmoninarum*)
- IPNV : virus de la nécrose pancréatique infectieuse
- PMCV (CMS) : virus de la myocardite et cardiomyopathie du saumon

Cette attestation repose sur la participation du fournisseur au programme national islandais de surveillance des établissements aquacoles.

Anémie Infectieuse du Saumon (AIS)

Même si les œufs sont acquis auprès d'un fournisseur reconnu exempt de l'AIS, des mesures de précaution supplémentaires seront systématiquement appliquées afin de réduire tout risque d'introduction de l'agent pathogène. Une évaluation du risque au sein de l'installation piscicole sera effectuée afin d'identifier les mesures de contrôle à mettre en place pour celle-ci. Cette évaluation repose, entre autres, sur la conception des

installations de l'élevage, les activités prévues, le plan de biosécurité et les pratiques de productions.

Introduction des œufs

Les opérations de l'entreprise intégreront les exigences du Programme intégré de santé animale du Québec (PISAQ), notamment en matière d'approvisionnement en œufs certifiés exempts des trois maladies ciblées par le Programme québécois d'attestation sanitaire des exploitations piscicoles productrices de salmonidés.

Un protocole rigoureux d'introduction des œufs sera appliqué. Tous les lots d'œufs nouvellement reçus seront soumis à une quarantaine d'une durée minimale de 30 jours. De plus, un protocole strict de transport sera respecté entre le point d'entrée au Canada et les installations de la pisciculture, afin de prévenir toute contamination.

En cas de détection de maladies

L'état de santé des poissons sera surveillé quotidiennement par le personnel et le vétérinaire de l'exploitation. Le personnel suivra également une formation pour reconnaître les signes précoces de maladie, y compris l'AIS.

Certains des éléments à surveiller sont :

- Taux de mortalité anormalement élevé;
- Apparence externe des poissons (taille, état de la chair, peau, nageoires érodées, intégrité et couleur des yeux et des branchies, exophtalmie, branchies pâles, abdomen distendu, écailles relevées, hémorragies au niveau de la peau, etc.);
- Écarts par rapport au comportement normal;
- Perte d'équilibre, nage lente, position verticale inhabituelle;
- Nage désorganisée près du fond;
- Respiration accrue ou difficile, ou problèmes de flottabilité;
- Perte d'appétit;
- À l'examen interne : liquide cœlomique hémorragique, hémorragies dans la cavité cœlomique, augmentation de volume du rein et de la rate, foie foncé ou pâle avec pétéchies.

Si une constatation de ces signes a lieu, le vétérinaire praticien, le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP), l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) seront avisés tels que tenu par la loi. Le formulaire pour la déclaration des maladies au MAPAQ et MELCCFP sera également rempli. Samonix s'engagera à suivre les recommandations et toutes mesures de contrôle

de la maladie de ceux-ci dont une désinfection complète du site d'élevage et l'élimination complète des poissons infectés.

Mortalité ou moribonds

Les poissons morts ou moribonds dans l'ensemble de l'exploitation seront éliminés, dans un laps de temps raisonnable (au minimum une fois par jour) selon le protocole en place. Les mortalités et moribonds seront récupérées manuellement à l'aide d'un filet. Pour les bassins d'engraissement, les bassins sont équipés d'un système de récupération par drain central.

Les Moribonds seront récupérés et feront l'objet d'une euthanasie selon des méthodes reconnues, afin de limiter les risques sanitaires et assurer le bien-être animal.

Les mortalités et moribonds seront envoyés en ensilage pour être transporter vers le centre de biométhanisation.

Bien-être du poisson et mesures contre les risques sanitaires

Optimiser la santé et l'immunité des poissons en adoptant de bonnes pratiques (ex. : éviter l'entassement).

- Éviter toute manipulation pouvant entraîner un stress chez les poissons.
- S'assurer que l'environnement et l'équipement n'infligent pas de blessure aux poissons.
- Éliminer chaque jour les poissons infectés, moribonds ou morts pour limiter la contamination de l'environnement.

Pour assurer le bien-être des poissons tout au long de leur élevage, les mesures ci-après seront prises :

- **Densité contrôlée:** Maintenir une densité de population basse dans les installations d'élevage est crucial pour éviter le stress, les maladies et les problèmes liés à la compétition pour la nourriture et l'espace.
- **Transport/manutention du poisson :** Assurer un déplacement sans heurts entre les différents départements minimise le stress des poissons et réduit les risques de blessures pendant le transport ou la manipulation.
- **Alimentation automatisée avec contrôle humain 24/7 :** L'utilisation d'un système automatique d'alimentation, associé à une surveillance continue par le personnel, garantit une alimentation régulière et adaptée aux besoins des poissons, tout en permettant une intervention humaine immédiate en cas de problème.
- **Surveillance automatisée des paramètres de l'eau**
Le système est équipé d'un système de supervision et de contrôle de type **SCADA**

(*Supervisory Control and Data Acquisition*), permettant une surveillance continue et centralisée des paramètres critiques de l'eau (pH, température, oxygène dissous, azote, CO₂, salinité, etc.).

- **Séparation des écloseries avec mise en quarantaine** : Isoler les écloseries dans des zones distinctes avec un contrôle strict de la circulation et des protocoles de passage réduit les risques de propagation de maladies entre les différentes phases de production.
- **Modules d'écloserie avec système d'incubation, avec traitement des affluents**: Les modules d'écloserie fonctionnent en circuit ouvert, sans recirculation de l'eau. L'eau utilisée est évacuée vers le système de traitement final, où elle est soumise à un procédé de désinfection avant son rejet. Cette approche vise à réduire les risques de contamination croisée et à renforcer les mesures de biosécurité lors des phases critiques d'incubation.
- **Système de traitement et recirculation de l'eau performant** : Un système efficace de traitement et de recirculation de l'eau contribue à maintenir une qualité de l'eau optimale en éliminant les déchets et en maintenant les niveaux appropriés de composants chimiques.
- **Contrôle de la lumière** : Le système d'éclairage de l'élevage sera contrôlé automatiquement pour utiliser le moins d'énergie possible et s'adapter aux besoins des saumons.

L'ensemble de ces mesures indique une approche visant à assurer le bien-être des poissons tout au long de leur cycle de vie en élevage. Cela contribue non seulement à la santé des poissons, mais aussi à la qualité globale de la production aquacole.

GENS (EMPLOYÉS, VISITEURS, ETC.)

Gestion de l'accès au site

Le contrôle d'accès régulera le déplacement du personnel dans chaque zone d'élevage, limitant l'accès chaque fois que nécessaire pour réduire le risque de contamination croisée.

- Veiller à ce que la circulation sur le site se fasse des zones où les poissons sont sains vers les zones risquant davantage d'être contaminées par des agents pathogènes.
- Après avoir manipulé un bassin ou ses poissons, les mains doivent être lavées avant toute interaction avec un autre bassin.
- Le contrôle d'accès pourra être configuré de sorte qu'un travailleur entrant dans la zone d'élevage de tacons ne puisse pas pénétrer dans la zone d'élevage des smolts le même jour.

- L'entrée et la sortie de chaque zone d'élevage se fera uniquement par les vestiaires désignés et/ou les salles de désinfection. Le personnel devra toujours suivre strictement les procédures de biosécurité.
- Restreindre l'accès du site visé par le Programme aux personnes essentielles au bon fonctionnement de l'exploitation et au personnel dûment autorisé à appliquer les lois et les règlements relatifs aux exploitations piscicoles.
- Maintenir fermées les portes extérieures de toute installation contenant des saumons d'élevage.
- Empêcher tous les véhicules en provenance d'autres établissements piscicoles d'entrer sur le site et de s'approcher des installations.
- La conception des vestiaires est basée sur les lignes directrices en matière de biosécurité. Les vestiaires sont divisés en deux parties. La première partie est destinée au stockage des vêtements de jour et des douches. Les travailleurs entrent ensuite dans un vestiaire où sont stockés leurs vêtements de travail. Une machine à laver et un sèche-linge permettent de laver les vêtements de travail à l'intérieur du vestiaire. Aucun autre objet ou équipement personnel n'est autorisé au-delà de ce point. Les travailleurs entrent ensuite dans un sas de désinfection des bottes où ils se lavent soigneusement les mains avant d'entrer dans l'établissement.
- Utiliser un bain de pied désinfectant (pédiluve).
- Porter des vêtements de travail et des bottes exclusifs à ce lieu ou des couvres-bottes en plastique jetables. Les bottes pourraient être identifiées par un code de couleurs afin d'assurer leur utilisation dans les sections désignées.
- Aménager une installation permettant un lavage et une désinfection adéquats des mains.

Gestion des visiteurs

- Limiter les visites sur le site d'exploitation.
- Exiger que chaque visiteur non sollicité prenne rendez-vous avant de se rendre à l'exploitation.
- Installer un dispositif pour que les visiteurs puissent signaler leur présence et tenir un registre de tous les visiteurs (fournisseurs, consultants, acheteurs, parents et amis) qui pénètrent sur le site et dans les installations. Ce registre doit indiquer si les visiteurs ont fréquenté un site piscicole dans les sept jours précédents et, le cas échéant, le nom de la pisciculture en question.
- Informer les visiteurs des impacts pour l'exploitation liés aux risques de contamination par des interventions humaines.

- Exiger que les visiteurs passent par les vestiaires et enfilent des combinaisons jetables, les bottes qui se trouvent dans le vestibule de désinfection et des gants.
- Aménager un lieu de décontamination à l'entrée principale, où l'on trouve des bottes qui peuvent être portées exclusivement à cet endroit, et au minimum un bain de pied désinfectant (pédiluve) ainsi qu'une installation permettant de se désinfecter et de se laver les mains.
- Limiter la circulation sur le site pour réduire le risque de contamination croisée d'un système ou d'une zone de biosécurité à un autre. Circuler de la zone la plus fragile vers la zone la moins à risque
- Placer à l'entrée et sur les portes principales de ces installations une affiche informant les visiteurs de l'interdiction d'accès sans autorisation. Les portes des entrées doivent être pourvues d'un mécanisme de verrouillage et être verrouillées en l'absence de l'exploitant ou de son représentant.

EAU

Approvisionnement en eau des installations de l'exploitation

- Veiller à ce que toutes les sources d'approvisionnement en eau de l'exploitation soient aménagées de façon à prévenir toute introduction de poissons ou d'animaux aquatiques sauvages dans ses installations (ex : grillage).
- L'eau provenant de la rivière des Outaouais est traité et stérilisé à l'ozone et au UV avant d'entrer dans l'installation.
- L'eau quittant l'écloserie n'est pas recirculé et est directement envoyé au traitement d'eau final pour être rejeté.
- Chaque zone de biosécurité recircule l'eau dans son propre RAS. Lorsqu'une portion de l'eau est envoyée au DNS pour la dénitrification, elle est stérilisée avant de revenir dans un bassin d'égalisation pour être redistribué.
- L'eau sortant de l'installation est soumise à une purification et une désinfection (via traitement UV et ozone).

Surveillance automatisée des paramètres de l'eau

Le système est équipé d'un système de supervision et de contrôle de type SCADA (*Supervisory Control and Data Acquisition*), permettant une surveillance continue et centralisée des paramètres critiques de l'eau (pH, température, oxygène dissous, azote, CO₂, salinité, etc.).

Des capteurs sont installés à des points stratégiques dans l'ensemble des installations afin d'assurer une collecte de données en temps réel. Ces informations sont transmises au système SCADA, qui permet :

- le suivi en continu des conditions du milieu d'élevage ;
- la détection rapide de toute déviation par rapport aux seuils préétablis ;
- le déclenchement automatique d'alertes en cas d'anomalie.
- Le système prévoit **deux niveaux d'alerte** :

Alerte de niveau 1 (préventive) : signalée lors d'une variation anormale, permettant une intervention rapide avant que la situation ne devienne critique ;

Alerte de niveau 2 (critique) : déclenchée lorsque les seuils critiques sont dépassés, nécessitant une intervention immédiate.

Ces alertes peuvent être transmises au personnel responsable via différents moyens (interface de contrôle, notifications, alarmes), assurant une réactivité optimale et contribuant directement à la prévention des risques sanitaires.

NOURRITURE

Approvisionnement de moulée

- S'approvisionner en aliments provenant de sources sûres et fiables.
- Zone de réception séparée des bâtiments RAS (idéalement extérieure).
- Stockage en silos fermés ou contenants étanches (protection contre humidité et nuisibles).

Gestion des sacs

- Aucun sac n'entre en zone propre.
- Déballage en zone tampon et transfert en vrac.
- Élimination immédiate des sacs à l'extérieur.

Camion de livraison

- Livraison dans une aire externe dédiée (pas d'accès aux bâtiments).
- Surface nettoyable et entretien régulier.
- Camions propres et limiter déplacements du chauffeur.

Flux

- Flux unidirectionnel : extérieur → zone sale → zone propre.

- Séparation stricte des flux moulée / personnel / production. Les palettes et poches de moulée destinées aux zones plus à risques sont regroupées et entreposées séparément (cloisonnement sanitaire, distance physique)
- Au quotidien, le personnel procède d'abord à la préparation, à la pesée et à la distribution des chaudières de moulée réservées exclusivement aux zones à risques et ensuite, à celle des zones de biosécurité comportant les unités d'engraissement.
- Le matériel utilisé pour distribuer la nourriture (distributeurs automatique, pelle, chaudière, etc.) sera nettoyé et désinfecté sur une base régulière.

FAUNE

- Un programme efficace de contrôle de la vermine sera en place pour empêcher la présence des animaux sauvages tels que rongeurs, oiseaux à l'intérieur des installations.
- Garder propre le terrain situé au pourtour de l'établissement et l'herbe rase.

TENUE DE REGISTRES

Selon le Programme Intégré de Santé Animale du Québec (PISAQ), tenir un registre (santé, mortalité, maladies, etc.) pour tous les stades de production est nécessaire.

La tenue de registres des activités à la pisciculture est nécessaire, voici une liste de registres non exhaustive et qui pourra être personnalisée à l'établissement :

- Approvisionnement en œufs (les noms et adresses des fournisseurs et des transporteurs, les dates d'arrivée de chacun des lots, la quantité d'œufs dans chaque lot, les permis d'importation, les certificats zoosanitaire, la gestion de l'eau et du matériel ayant servi au transport);
- Paramètres physico-chimiques de l'eau;
- Aliment (la marque, la grosseur de la moulée, la date d'achat, la date de péremption, la date d'ouverture des sacs, la rotation des stocks, la température et l'humidité du local);
- Visiteurs incluant les fournisseurs de services (noms des personnes, date de la visite, fréquentation d'une autre pisciculture dans les sept derniers jours ?);
- Visites vétérinaires (nom et signature du vétérinaire, date des visites, raison de la visite, résultats d'analyse de laboratoire);
- Évaluation journalière du comportement des poissons par le personnel (apparence externe des poissons; l'état de la chair, la peau, les nageoires érodées, l'intégrité et

la couleur des yeux et des branchies, exophtalmie, branchies pâles, abdomen distendu, écailles relevées, hémorragies au niveau de la peau, etc., écarts par rapport au comportement normal, perte d'équilibre, nage lente, position verticale inhabituelle, nage désorganisée près du fond, respiration accrue ou difficile, ou problèmes de flottabilité, perte d'appétit);

- Mortalités quotidiennes/bassins (date des mortalités et numéro du bassin, nombre, taille, date de congélation (l'exploitant devra conserver les poissons morts au congélateur entre les visites vétérinaires);
- Dates de nettoyage et désinfections et produits utilisés (des locaux, des équipements, des bassins au besoin)

De plus, il est recommandé d'élaborer des procédures normalisées (PN) détaillées pour chacune des tâches journalières afin de faciliter la formation et assurer l'uniformité d'exécution des procédures par le personnel.

ÉQUIPEMENTS ET VÉHICULES

- Manipuler les poissons seulement avec l'équipement provenant de l'exploitation.
- Disposer de matériel de travail exclusif pour chaque bassin ou unité de production.
- Nettoyer et désinfecter adéquatement et régulièrement tout matériel ou équipement utilisés sur le site et dans les installations de l'exploitation.
- Nettoyer et désinfecter adéquatement tout matériel ou équipement qui aurait été utilisé ailleurs que dans l'exploitation à la suite de transferts de poissons, de matériel ou d'équipement.

Nettoyage et désinfection

- Les planchers sont lavés et désinfectés une fois par semaine.
- Les bassins sont vidés, nettoyés, désinfectés, puis rincés, à la fin de chaque cycle de production.
 - Brosser le bassin
 - Vidange : vider le système de son eau
 - Nettoyer le bassin avec un détergent/savon
 - Rincer
 - Ajouter la solution désinfectante ¹

¹ Les produits nettoyants et désinfectants seront sélectionnés en fonction de ce qui est le plus efficace le temps venu avec les recommandations du vétérinaire et que ceux-ci seront choisis parmi une liste de produits autorisés.

Les produits nettoyants et désinfectants seront entreposés et utilisés selon les instructions du fabricant pour être efficaces et pour la sécurité des poissons.

- Laisser quelques heures
- Neutraliser si nécessaire
- Vider le système
- Remplir d'eau ou laisser à sec, selon le besoin
- Nettoyer et désinfecter adéquatement une fois par semaine ou après chaque utilisation tout matériel ou équipement utilisés sur le site et dans les installations de l'exploitation.
 - Enlever toute la matière organique visible en utilisant un détergent si nécessaire pour éliminer les graisses et le gras.
 - Choisir un désinfectant approprié. En générale utiliser un désinfectant efficace contre un large éventail d'agents pathogènes.
 - Diluer le désinfectant a la concentration recommandée, en se référant aux instructions du fabricant.
 - Appliquer le désinfectant sur toutes les surfaces à traiter et laisser agir pour la durée recommandée.
 - Rincer à l'eau propre, si nécessaire
- Équipement auxiliaire fragile : Le matériel auxiliaire délicat peut être vaporisé avec de l'alcool et laisser sécher à l'air.
- Les roues des équipements roulant doivent être lavées à l'aide d'un nettoyeur à haute pression, suivies de l'application d'un désinfectant.

Étapes au lavage et à la désinfection selon le MAPAQ

Les procédures de lavage et de désinfection devraient au moins inclure les étapes suivantes :

1. Nettoyage en profondeur : enlever les matières solides, organiques

Les biofilms doivent être retirés pendant les étapes de nettoyage avant l'application des désinfectants. Lavez toutes les surfaces avec une machine à pression et une solution de détergent appliquée à 500 ml/ m² de surface. Le détergent utilisé doit être compatible avec le désinfectant et les deux doivent être compatibles avec la surface traitée (par exemple, l'iode ne peut pas être utilisé sur du béton qui est alcalin). Les déchets produits à partir du lavage doivent être désinfecté avant leur élimination.

2. Désinfection

Il faut prendre en compte le type de matériel car l'efficacité de la désinfection diminuera si la surface est corrodée, déformée ou si la peinture est écaillée. L'entretien adéquat de l'équipement est essentiel. Pour les surfaces et les matériaux perméables (par ex : tissus, filets et plancher), une concentration de désinfectant supérieure et un temps de contact plus long sont requis car la surface est plus grande. Le choix de la méthode d'application

doit s'assurer que toutes les surfaces entrent en contact avec l'agent désinfectant pendant la durée requise. Il est important de vérifier la date de péremption du produit.

3. Inactivation/Rinçage

L'inactivation des résidus chimiques est importante pour éviter les effets toxiques sur les animaux aquatiques.

Produits désinfectants

Toutes les mesures nécessaires seront mises en place pour que les conditions et les pratiques d'élevage soit optimales et ainsi diminuer le recours aux produits de traitement. Lorsque l'usage de ces derniers sera inévitable, l'entreprise utilisera des produits qui satisferont les conditions suivantes :

- Être approuvé par Santé Canada spécialement pour une utilisation chez les poissons (numéro DIN);
- Être prescrit par un vétérinaire autorisé.

L'entreprise s'engage à respecter les règlements fédéral et provincial concernant la manipulation et le stockage de tous les médicaments et pesticides utilisés au cours de l'exploitation de l'installation.

Samonix s'engage à suivre les mesures de nettoyage/désinfection des autorités et sont sujets à changements.

La raison spécifique de la désinfection déterminera la stratégie de désinfection utilisée et la manière dont elle est appliquée.

L'application de traitements chimiques en concentrations suffisantes et pour des périodes suffisantes est nécessaire pour tuer tous les organismes pathogènes qui pourraient se répandre dans le système.

À titre d'exemple voici la liste des produits homologués au Canada (Santé Canada, 2010 a,b) qui pourraient être utilisé dans notre établissement. De plus, nous allons nous référer aux documents du MAPAQ et de l'organisation mondiale de la santé animale (OIE).

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Aquaculture_Produits_traitements.pdf

https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecherie-alimentation/sante-animale/PISAQ/FI_medicaments_produits-poissons_MAPAQ.pdf

2024 © OIE - Code sanitaire pour les animaux aquatiques :

https://www.woah.org/fileadmin/Home/fr/Health_standards/aahc/current/chapitre_disinfection.pdf