

Contexte

Le 20 septembre 2024, une infestation de psokes (*Psocoptera* sp.) a été détectée dans des sacs d'aliments au sein d'une animalerie à statut SPF (Specific Pathogen Free). Bien que non pathogènes, les psokes représentent un risque pour la biosécurité dans les environnements SPF en raison de leur potentiel de contamination croisée.

Objectif: Décrire la stratégie de gestion intégrée mise en œuvre pour éradiquer l'infestation tout en préservant le statut SPF de l'installation.



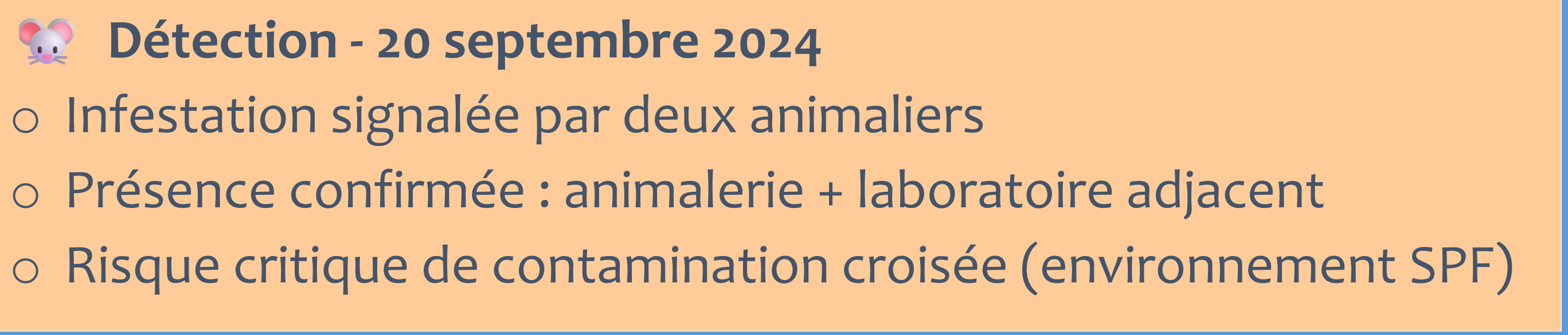
Psoques (*Psocoptera* sp.)

Les psokes, également appelés poux des livres ou poux de l'écorce, sont de très petits insectes (généralement de moins de 6 mm de longueur). Ils ne piquent pas et ne présentent aucun danger pour l'être humain ni pour les animaux. Ils se nourrissent principalement de moisissures, de champignons et de poussières organiques.

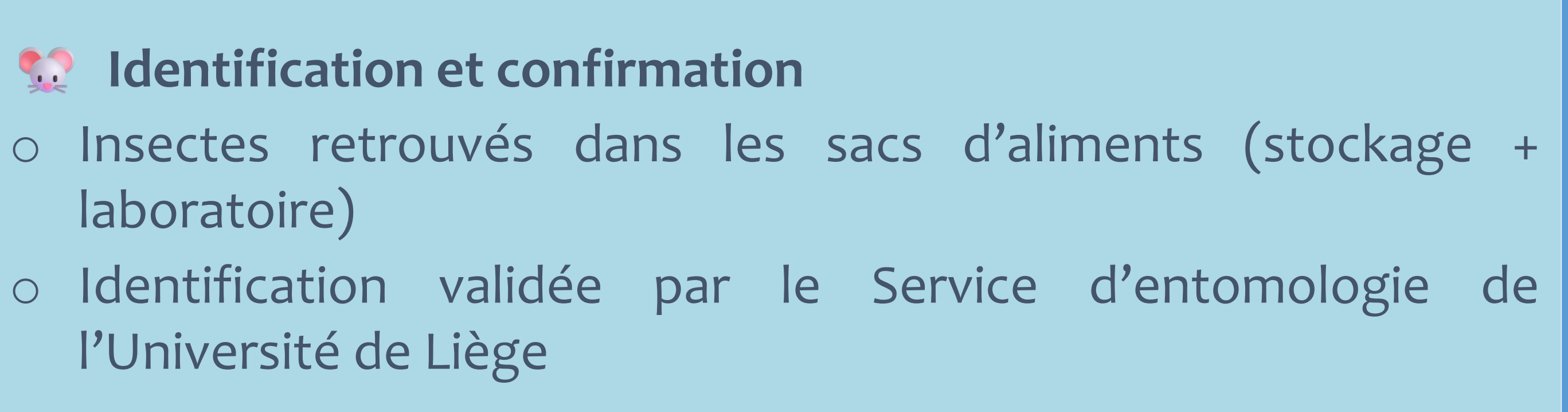
Habitat naturel

Les psokes vivent dans des environnements chauds et humides, tels que sous l'écorce des arbres, dans la litière de feuilles ou dans les nids d'oiseaux. À l'intérieur des bâtiments, ils peuvent apparaître dans les zones de stockage, les sacs d'aliments ou les laboratoires où l'humidité et la moisissure sont présentes.

Identification et réaction



- Infestation signalée par deux animaliers
- Présence confirmée : animalerie + laboratoire adjacent
- Risque critique de contamination croisée (environnement SPF)

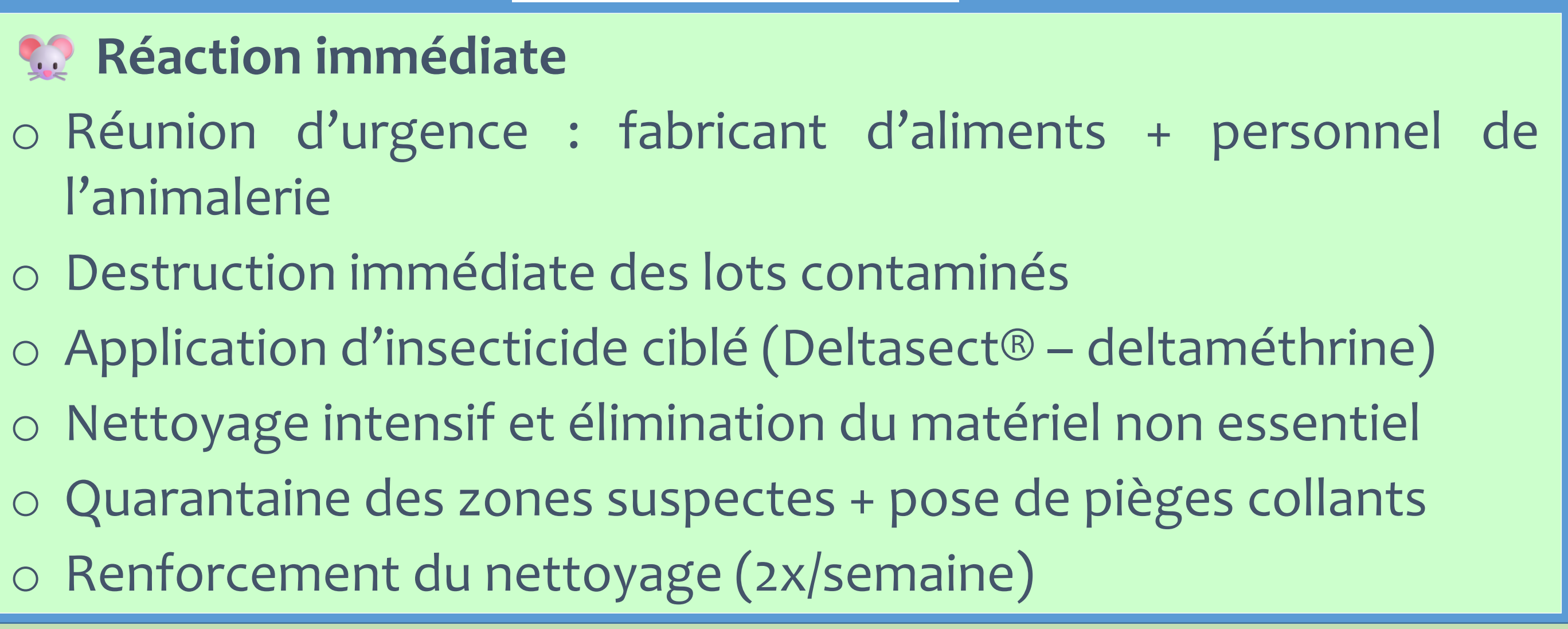


- Insectes retrouvés dans les sacs d'aliments (stockage + laboratoire)
- Identification validée par le Service d'entomologie de l'Université de Liège

Detection & Confirmation

Immediate Response

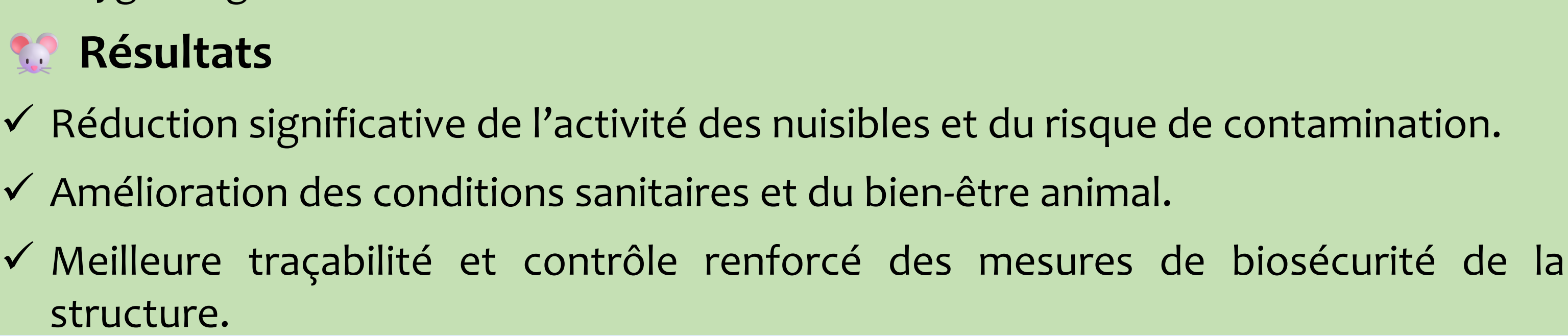
Key Takeaways



- Réunion d'urgence : fabricant d'aliments + personnel de l'animalerie
- Destruction immédiate des lots contaminés
- Application d'insecticide ciblé (Deltasect® – deltaméthrine)
- Nettoyage intensif et élimination du matériel non essentiel
- Quarantaine des zones suspectes + pose de pièges collants
- Renforcement du nettoyage (2x/semaine)

Actions préventives et correctives mises en œuvre

Objectif: Contrôler et prévenir la contamination et la propagation des nuisibles au sein de l'animalerie en mettant en œuvre une série de mesures ciblées d'hygiène, de surveillance et de quarantaine.

- Traitement des aliments**
 - ✓ Tous les aliments sont congelés à -20°C pendant 48 heures avant utilisation.
 - ✓ Objectif : éliminer les contaminants potentiels ou les œufs/larves d'insectes présents dans les aliments.
 - ✓ Cette mesure garantit qu'aucun vecteur biologique externe n'est introduit par la nourriture.
 - Quarantaine des salles suspectes**
 - ✓ Les salles identifiées comme potentiellement contaminées sont mises en quarantaines pendant 8 semaines.
 - ✓ Pendant cette période, l'accès est strictement limité et contrôlé.
 - ✓ Aucun déplacement d'animaux, de matériel ou d'équipements n'est autorisé.
 - ✓ Des inspections régulières permettent d'évaluer la présence de nuisibles et les conditions environnementales.
 - Surveillance des nuisibles**
 - ✓ Des pièges collants sont placés de manière stratégique dans toutes les salles et vérifiés chaque semaine.
 - ✓ Les données issues du comptage des pièges sont enregistrées pour suivre la dynamique des populations de nuisibles.
 - ✓ La détection précoce permet une intervention rapide et une évaluation de l'efficacité des mesures de contrôle.
 - Protocoles de nettoyage et de désinfection**
 - ✓ Le nettoyage de routine combine Umonium®, vinaigre blanc 7° et terre de diatomée.
 - ✓ Umonium® assure une activité antimicrobienne à large spectre.
 - ✓ Le vinaigre à 7° renforce l'efficacité du nettoyage en dissolvant les résidus organiques et en exerçant un effet répulsif sur les nuisibles.
 - ✓ La terre de diatomée agit comme un insecticide mécanique, réduisant la survie des insectes par dessiccation.
 - Gestion des cages et du matériel**
 - ✓ Les cages et le matériel sont remplacés chaque semaine.
 - ✓ Les objets utilisés sont nettoyés, désinfectés et séchés avant réutilisation.
 - ✓ Cette rotation systématique minimise le risque de contamination et soutient l'hygiène globale de l'animalerie.
- 
 - ✓ Réduction significative de l'activité des nuisibles et du risque de contamination.
 - ✓ Amélioration des conditions sanitaires et du bien-être animal.
 - ✓ Meilleure traçabilité et contrôle renforcé des mesures de biosécurité de la structure.

Conclusion

« La détection rapide et l'intervention coordonnée ont permis le confinement complet et l'éradication de l'infestation de Psocoptères au sein de l'animalerie SPF »

- Résultats clés**
- ✓ Les psocoptères, bien que non pathogènes, représentent une menace critique pour la biosécurité dans les environnements SPF en raison du transfert potentiel de micro-organismes.
 - ✓ Le plan de réponse intégré, comprenant la congélation de la nourriture, le traitement insecticide ciblé, la quarantaine et le nettoyage renforcé (Umonium®, vinaigre à 7°, terre de diatomée), s'est avéré très efficace.
 - ✓ Aucun Psocoptère détecté après six semaines ; toutes les mesures préventives ont été maintenues pendant trois mois pour assurer la stabilité.
 - ✓ Les systèmes de cages ventilées ont limité la propagation des insectes, préservant ainsi l'intégrité SPF.
- Leçons apprises**
- Le succès repose sur une collaboration multidisciplinaire, une gestion adaptative de la biosécurité et des réponses rapides et coordonnées pour assurer la protection et la sécurité de l'animalerie.