Mycotoxines & Alimentation des Ruminants en Corse

Comprendre les risques, surveiller les rations et accompagner la prévention sanitaire du troupeau

1. Un enjeu sanitaire accentué par l'évolution climatique

En Corse, l'alternance de périodes de sécheresse, de fortes chaleurs et d'épisodes pluvieux peut modifier les conditions de développement des moisissures au champ et lors du stockage des aliments. Ces conditions climatiques peuvent favoriser certaines contaminations par les mycotoxines et justifient une vigilance particulière sur la qualité sanitaire des aliments distribués aux animaux.

Les mycotoxines sont des toxines naturelles sécrétées par certaines moisissures. Sans incriminer aucun type de conduite ni aucun fournisseur, leur présence doit être anticipée pour protéger la santé des animaux.

2. Origine et diversité des aliments concernés

Aucun type d'aliment n'est épargné par nature. Les contaminations surviennent à deux niveaux :

Au champ (avant récolte)

Le stress subi par la plante pendant sa croissance favorise l'infection par des champignons de culture (ex. *Fusarium*, *Claviceps*).

Au stockage ou transport

Une élévation de température ou une humidité résiduelle dans un hangar ou silo permet l'extension de moisissures (ex. *Aspergillus*, *Penicillium*).

De nombreuses catégories d'aliments pour animaux peuvent être concernées (fourrages secs, enrubannés, céréales brutes, aliments complets du commerce), avec des niveaux de risque variables selon leur nature et leurs conditions de production et de conservation. La présence de mycotoxines est le plus souvent invisible à l'œil nu et sans odeur particulière.

3. Sensibilité des ruminants et effets physiologiques

On entend parfois que la flore du rumen protège totalement l'animal. En réalité, le rumen ne neutralise qu'une partie des toxines (comme le DON ou l'Ochratoxine A). En revanche, l'Aflatoxine B1 et les Fumonisines sont très peu dégradées. Pour la Zéaralénone, la flore ruminale la transforme même partiellement en α-zéaralénol, une forme encore plus œstrogénique.

Impacts cliniques et zootechniques observés :

Troubles digestifs :	baisse d'ingestion, retards de rumination, diarrhées intermittentes.
Reproduction :	baisse de fertilité, mœurs irrégulières, avortements, mortalités embryonnaires.
Performances :	baisse inexpliquée de la production laitière ou du gain de poids des jeunes.
Fragilisation immunitaire :	vulnérabilité accrue aux mammites, boiteries ou affections respiratoires.

4. Panorama des principales mycotoxines en alimentation animale

Mycotoxine	Aliments à surveiller	Effets principaux
Aflatoxine B1 **Teneur maximale réglementaire**	Maïs, tourteaux, céréales mal stockées	Foie, immunité. Passe dans le lait (aflatoxine M1).
Ergot (sclérotes) **Teneur maximale réglementaire**	Seigle, triticale, céréales non moulues ; graminées des prés et foins (hors seuil)	Nécroses des extrémités, coups de chaleur, chute de lait.
DON (déoxynivalénol) Valeur recommandée	Céréales, paille, enrubannés	Baisse d'appétit et d'ingestion, digestion perturbée.
T-2 / HT-2 Valeur recommandée	Avoine, orge, fourrages humides	Irritation digestive, baisse d'immunité.
Zéaralénone (ZEA) Valeur recommandée	Céréales, ensilages, enrubannés	Reproduction : chaleurs anormales, avortements, infertilité.
Fumonisines Valeur recommandée	Maïs et sous-produits	Foie et reins, en exposition prolongée.
Ochratoxine A (OTA) Valeur recommandée	Céréales stockées	Reins ; surtout les jeunes non sevrés.

5. Dépistage et analyses : procéder méthodiquement

En raison de la répartition très hétérogène des moisissures (effet "foyer" dans un lot d'aliment), prélever isolément une poignée d'aliment expose à un fort risque de faux négatif rassurant.

Prélèvement représentatif : réaliser un échantillonnage multi-points selon un protocole strict (avec l'appui de votre conseiller d'élevage).

Kits de détection rapide : ils permettent un dépistage ciblé de certaines mycotoxines, sous réserve de disposer d'un kit adapté à la matrice analysée et de respecter son protocole d'utilisation. Ils constituent un outil d'orientation et ne remplacent pas une analyse de laboratoire lorsque la quantification précise est nécessaire.

Analyses de laboratoire (LC-MS/MS) : indispensables pour un dosage quantitatif précis multi-toxines et un diagnostic de certitude.

6. Cadre réglementaire et accompagnement personnalisé

Réglementation et gestion des lots :

• Seules l'Aflatoxine B1 et les sclérotes d'Ergot font l'objet de teneurs maximales réglementaires obligatoires. Pour le DON, ZEA, Fumonisines, OTA et T-2/HT-2, il s'agit de valeurs indicatives recommandées. Le dépassement de ces valeurs nécessite une évaluation du risque et la mise en œuvre de mesures adaptées. L'absence de teneur maximale spécifique ne dispense pas de l'obligation de ne distribuer que des aliments pour animaux ne présentant pas de risque pour la santé animale ou humaine.

• Notification immédiate à la DDETSPP (article L.201-7 du code rural, cerfa n° 16243*01) lorsque le détenteur considère ou a des raisons de penser, au regard d'un résultat d'autocontrôle, qu'un aliment pour animaux présente ou est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine ou animale, que la substance ait ou non une teneur maximale réglementaire.

• Rappel réglementaire : il est strictement interdit de mélanger un lot non conforme avec un lot sain pour en abaisser la teneur. Plus généralement, aucun mélange ne doit avoir pour effet de masquer un risque sanitaire ou de conduire à la distribution d'un aliment dangereux.

Capteurs et additifs alimentaires : l'utilisation de certains additifs autorisés pour réduire la contamination des aliments par des mycotoxines peut constituer un outil complémentaire de prévention. Leur efficacité dépend de la substance concernée, de la mycotoxine ciblée et des conditions d'utilisation. Ils ne permettent pas d'assainir un aliment fortement contaminé ni de rendre conforme un lot dépassant une teneur maximale réglementaire.

Recommandations aux opérateurs (Anses, aflatoxines)

• Respect des bonnes pratiques agricoles de récolte et de stockage.
• Respect des bonnes pratiques d'hygiène, de séchage, de conservation (température, oxygène, humidité relative) et de fabrication des aliments.
• Le tri consistant à éliminer les éléments contaminés par des moisissures est efficace pour réduire les quantités d'aflatoxines présentes.
• Exposition professionnelle : inhalation des poussières et contact cutané lors de la manipulation ou de la mouture d'aliments contaminés.

Un conseil individuel à votre disposition

Pour organiser un prélèvement d'échantillon, analyser une ration ou bénéficier d'un soutien financier/technique lors d'analyses, contactez votre organisme ou conseiller d'élevage local.

Document technique d'information préventive. Rédigé en collaboration avec les conseillers d'élevage locaux et relu avec le concours des partenaires conseils (ILOCC, CARC, GRPF). Validé en Novembre 2026.