

Christophe MAUDET Responsable Technique Ter'elevage

1- Ter'elevage

2- Propreté des bovins: le contexte

3- Actions Ter'elevage

4- Mesurer l'évolution de la propreté des bovins

5- Résultats des mesures SOVIBA / Ter'elevage

Propreté des cuirs - Les professionnels vous informent

La propreté des bovins à l'abattage est un élément clé de l'hygiène des viandes, en particulier vis à vis des bactéries responsables de Toxi-Infections Alimentaires (TIA). Ces TIA peuvent concerner un ou plusieurs individus et avoir des conséquences très graves, voire mortelles. Les bactéries, présentes dans le tube digestif des bovins, risquent de contaminer la viande en cas de contact entre peau souillée et carcasse à l'abattoir. L'état de propreté des animaux présentés sales ou très sales (classés C ou D) sera dorénavant mentionné sur le document de pesée. Il appartient aux éleveurs d'être draconiens quant à la propreté des animaux présentés à l'abattoir. La propreté d'un gros bovin est directement liée à son logement et à son alimentation. Maintenir propres les aires de couchage, d'exercice et d'abreuvement, assurer une bonne ventilation sont des éléments qui conditionnent directement la propreté des animaux livrés.

Des documents présentant Notation des bovins et Conseils sont disponibles auprès d'Interbev, de l'Institut de l'Elevage et de Ter'elevage.

**PRODUIRE DES ANIMAUX PROPRES, C'EST CONTRIBUER
A UNE MEILLEURE MAITRISE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE LA VIANDE.**



Une union
de coopératives
régionales

Un accompagnement

- technique
- commercial
- financier

*Un atout
pour votre
performance*

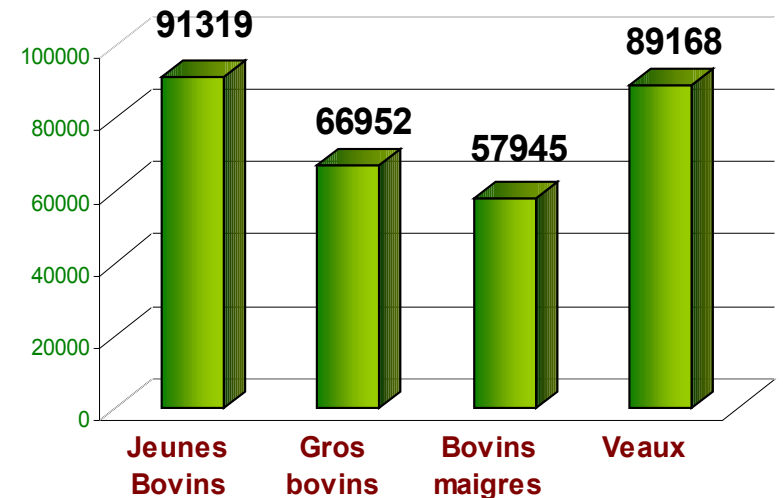
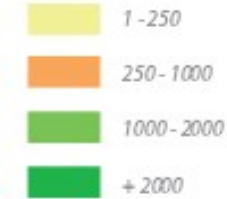


Activités bovines 2008 : 305384* animaux commercialisés

* ARCO GIBEV TERRENA GERAP

Apports de bovins finis par cantons

Nombre de bovins



Élément clef de la compétitivité des productions animales

Développement des Signes Officiels de Qualité

Elle constitue également un élément très favorable à l'hygiène des viandes au moment de l'abattage

Charte des bonnes pratiques d'élevage (V. 2003)

« Je m'engage à garantir à mes animaux un niveau de propreté correct »

1er janvier 2006: *paquet hygiène*

La propreté des bovins à l'arrivée à l'abattoir
est désormais réglementée

Charte des bonnes pratiques d'élevage (V. 2007)

Avoir un indice moyen de propreté selon la grille
interprofessionnelle de niveau A ou B

2 juin 2008

Classe D = pénalité de 100€

LA PROPRETE DES BOVINS: LES ACTIONS Ter'elevage

STRUCTURATION / ACCOMPAGNEMENT DU DOSSIER

Service vétérinaire Ter'elevage

ACTIONS MENÉES

Sensibilisation des éleveurs

- Plaque Interbev - Institut de l'Elevage

Conseil adhérents Ter'elevage

- Affiches bien-être animal, les 5 principes fondamentaux

ACTIONS EN COURS

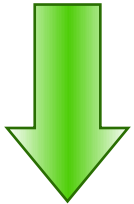
Collecte et traitement des données SOVIBA Lion d'Angers

- Observer et mesurer les évolutions
- Quantifier l'état de propreté par système de production
- Identifier et conseiller les éleveurs "très concernés"



Mesurer l'évolution de la propreté d'animaux

SOVIBA Le Lion



Ter'elevage

Depuis le 1^{er} janvier 2006 retour de l'ensemble des notes de l'état de propreté des animaux des adhérents de la coopérative

En 3 ans recueil de 115047 bovins notés

Du 1.01.06 au 31.05.08	Depuis le 1.06.08	Echelle de propreté	
Grille « crochet »	Grille « vif »	Etat de propreté	
Note 1	Classe A	Propre	Etat de propreté satisfaisant
Note 2	Classe B	Peu sale	
Note 3	Classe C	Sale	Animaux dont l'état de propreté n'est pas satisfaisant
Note 4	Classe D	Très sale	
Note 9			

L'étude SOVIBA Ter'elevage est basée sur le cumul des notes C et D

Résultats de nos contrôles depuis 3 ans

Effectif d'animaux notés par catégorie (1.01.2006 au 1.04.2009)

Catégorie	Bœuf	Génisse	Jeune Bovin	Taureau	Vaches	Non renseigné	Total
EFFECTIF	714	2116	67427	627	43510	653	115047
%	0,62%	1,84%	58,60%	0,55%	37,82%	0,57%	

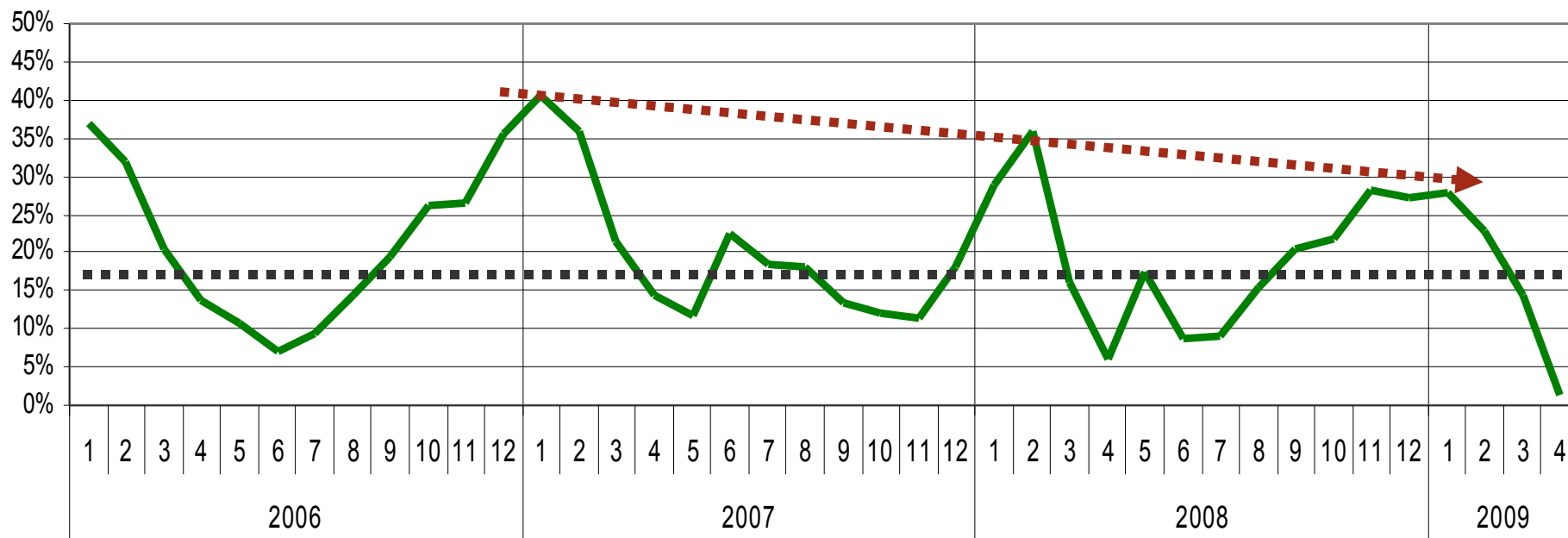
Effectif d'animaux notés par race

	EFFECTIF	L'état de propreté est satisfaisant	L'état de propreté n'est pas satisfaisant	% Non satisfaisant
Race LAIT	56954	47203	9751	17 %
Race VIANDE	57380	44536	12844	22 %
Non renseigné	713	573	140	

Les animaux de race laitière sont plus propres que ceux de race à viande

L'évolution de l'état de propreté des animaux

% propreté: NON SATISFAISANT



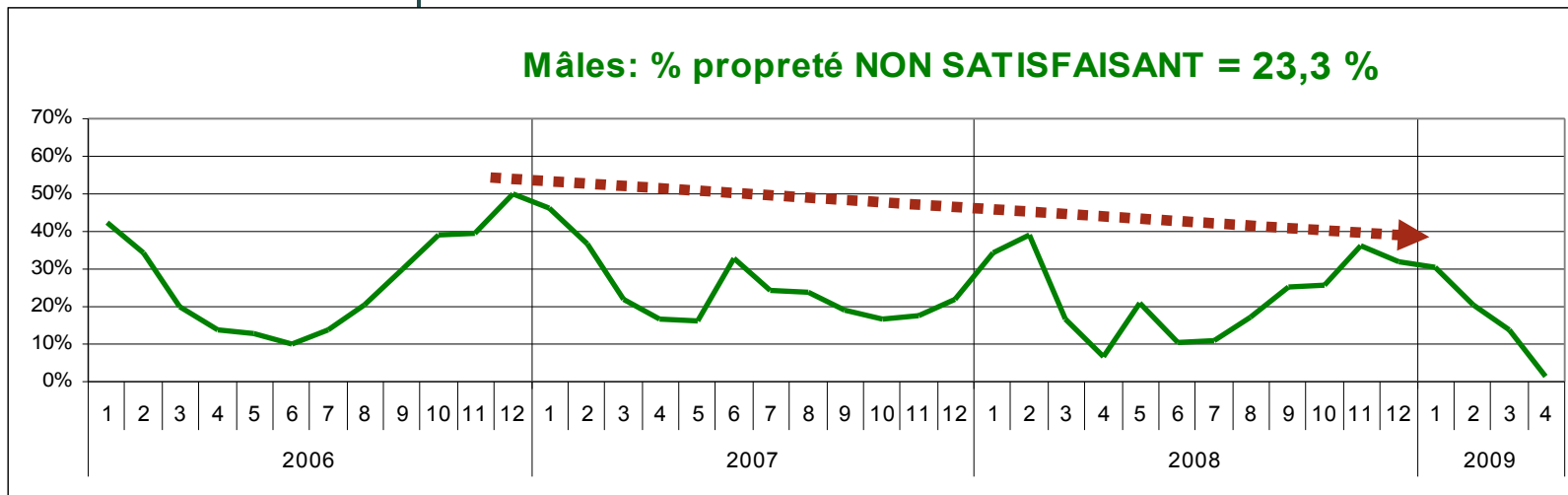
La proportion d'animaux sales varie en fonction des saisons

L'état de propreté des bovins s'améliore régulièrement depuis 3ans

L'évolution de la propreté par catégorie d'animaux

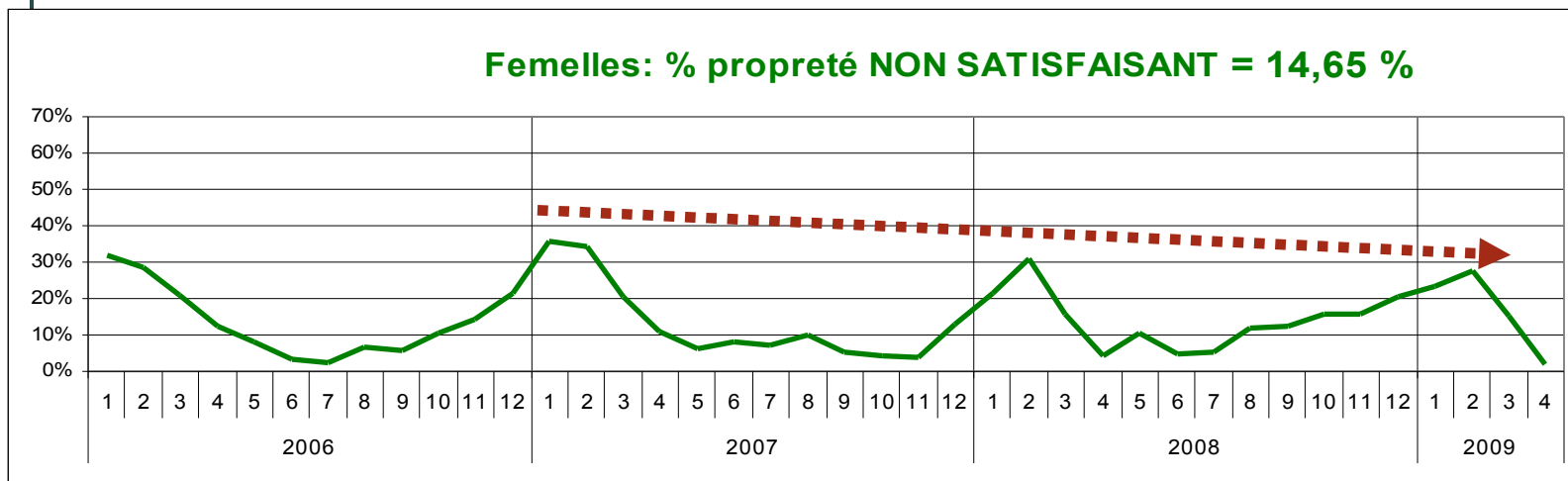
Les mâles comme les femelles sont de + en + propres

Mâles: % propreté NON SATISFAISANT = 23,3 %



Les variabilités saisonnières sont identiques

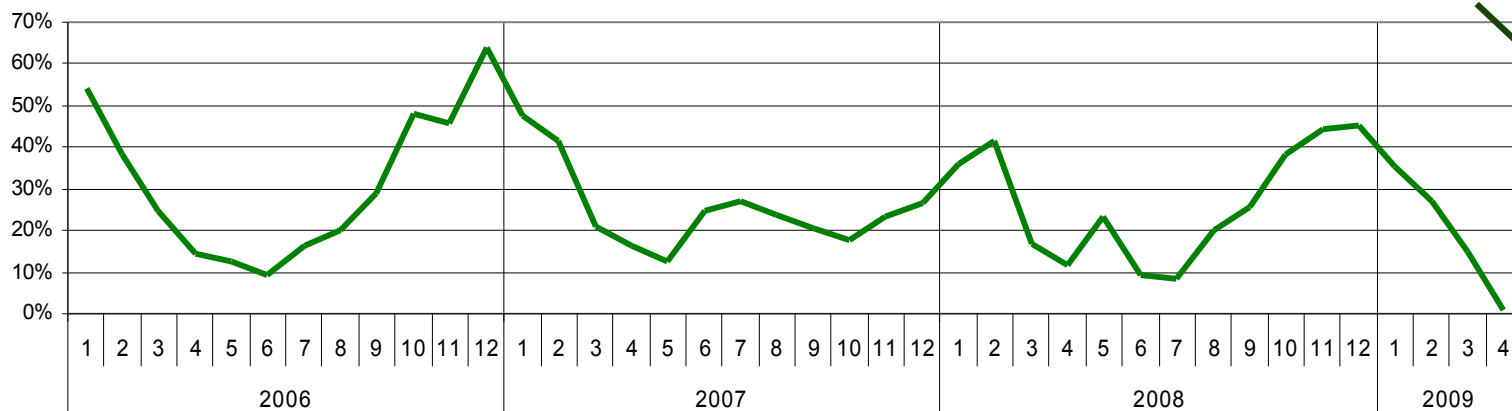
Femelles: % propreté NON SATISFAISANT = 14,65 %



L'état de propreté des femelles est nettement supérieur

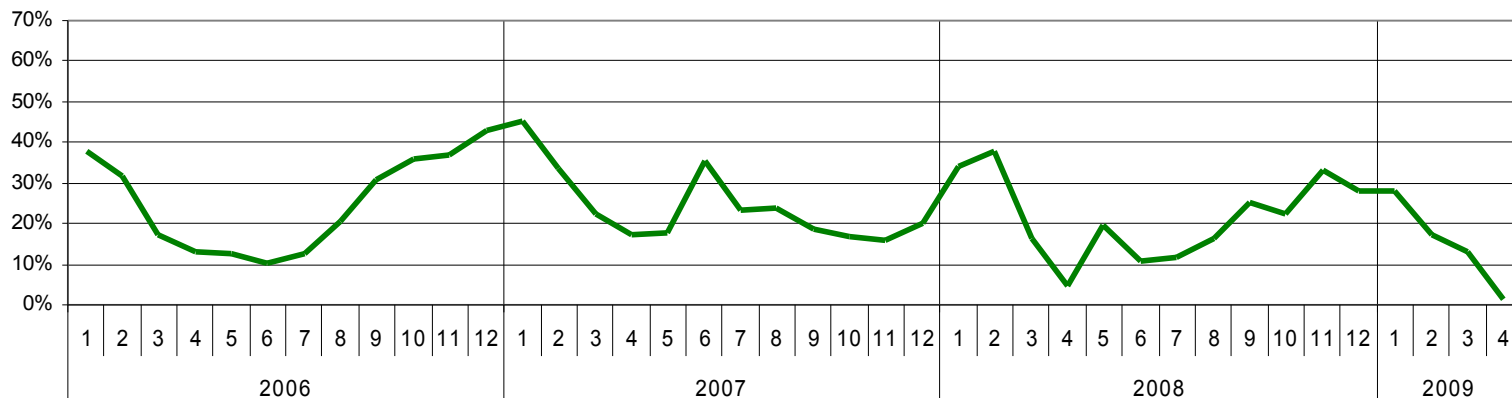
L'évolution de la propreté par catégorie d'animaux

Jeunes Bovins RACE LAIT: % propreté: NON SATISFAISANT = 26%

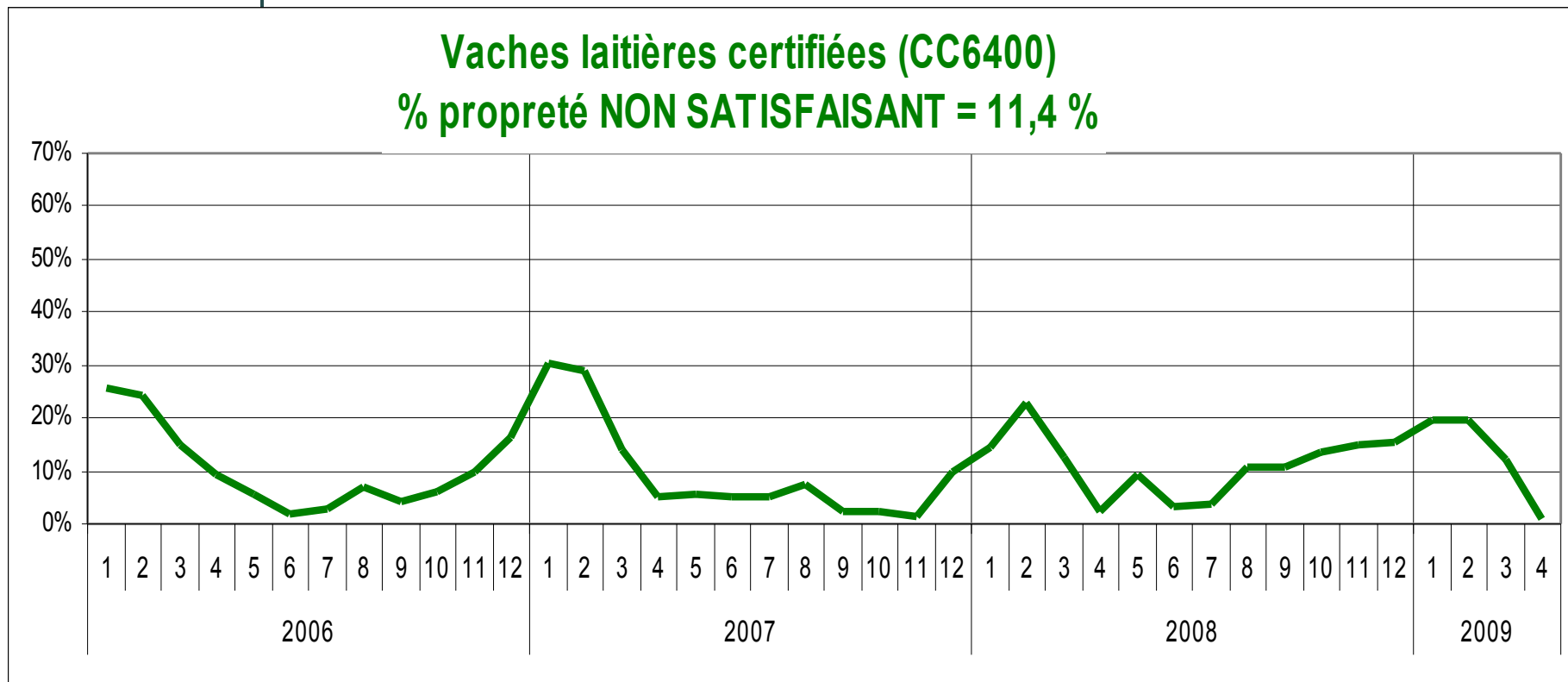


La mauvaise note aux JB de race laitière avec de fortes amplitudes saisonnières

Jeunes Bovins RACE VIANDE: % propreté: NON SATISFAISANT = 22%



L'évolution de la propreté par catégorie d'animaux



La meilleure note aux réformes laitières certifiées

Propreté des animaux: état des lieux des 11 derniers mois

La variabilité des situations:

- milieux
- productions
- cheptels
- exploitations
- systèmes fourragers



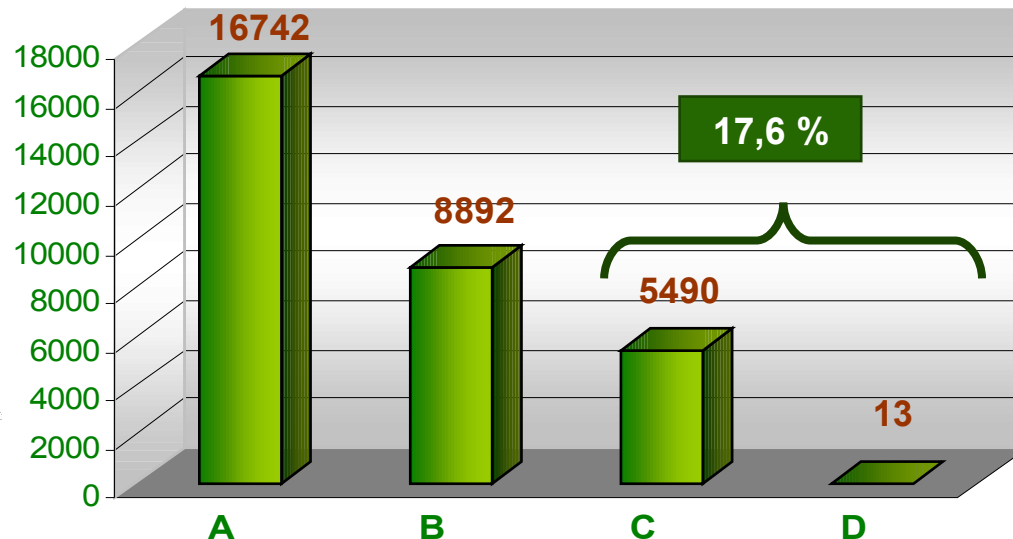
La diversité des types d'animaux:

- vaches de réforme
- génisses de boucherie
- bœufs
- taurillons



L'état de propreté des bovins depuis 11 mois affiche une nette amélioration:

- ⇒ Le pourcentage d'animaux dont l'état de propreté n'est pas satisfaisant passe à 17,6% (contre 22,7% sur la même période il y a 2 ans)
- ⇒ La présence de bovins notés en D devient exceptionnelle



Répartition des bovins notés sur la période du mois de juin 2008 au mois d'avril 2009

**Merci
pour votre
attention**

Propreté des cuirs - Les professionnels vous informent

La propreté des bovins à l'abattage est un élément clé de l'hygiène des viandes, en particulier vis à vis des bactéries responsables de Toxi-Infections Alimentaires (TIA). Ces TIA peuvent concerner un ou plusieurs individus et avoir des conséquences très graves, voire mortelles. Les bactéries, présentes dans le tube digestif des bovins, risquent de contaminer la viande en cas de contact entre peau souillée et carcasse à l'abattoir. L'état de propreté des animaux présentés sales ou très sales (classés C ou D) sera dorénavant mentionné sur le document de pesée. Il appartient aux éleveurs d'être draconiens quant à la propreté des animaux présentés à l'abattoir. La propreté d'un gros bovin est directement liée à son logement et à son alimentation. Maintenir propres les aires de couchage, d'exercice et d'abreuvement, assurer une bonne ventilation sont des éléments qui conditionnent directement la propreté des animaux livrés.

Des documents présentant Notation des bovins et Conseils sont disponibles auprès d'Interbev, de l'Institut de l'Elevage et de Ter'elevage.

**PRODUIRE DES ANIMAUX PROPRES, C'EST CONTRIBUER
A UNE MEILLEURE MAITRISE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE LA VIANDE.**



RAPPEL: les différentes grilles utilisées successivement

Définition de la classe de propreté pour un animal ou un lot

note totale comprise entre

0 - < 2 très propre
 3 - < 4 propre
 4 - < 6 un peu sale
 6 - < 8 sale
 8 très sale

Grille « crochet »

- 1 : propre**
 (absence de salissures)
- 2 : un peu sale**
 (présence de salissures peu étendue)
- 3 : sale**
 (présence de galettes laissant entrevoir le poil)
- 4 : très sale**
 (galettes recouvrant intégralement le poil)
- 9 : très très sale**
 (bovin presque entièrement recouvert d'une croûte de saleté).

Classes de propreté	Sites d'observation	
	sur le flanc	sur l'arrière
A : « propre » Absence de salissures sur l'animal ou salissures à l'état de traces		
B : « peu sale » Zones de salissures s'étendant sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum		
C : « sale » Zones de salissures s'étendant du haut de la cuisse (trochanter) jusqu'à l'avant du sternum		
D : « très sale » Zones de salissures s'étendant de la fesse (hanche) jusqu'à la pointe de l'épaule. Les salissures remontent sur le côté jusqu'en haut du flanc et forment une croûte épaisse.		