

Février 2006

Compte rendu 17 06 32 005

Département Techniques d'Elevage et Qualité

Service Qualité des Viandes

Didier BASTIEN, Philippe CARTIER, Jacques LUCBERT

# Grille de notation de la propreté des bovins vivants

collection résultats



Février 2006

**Compte-rendu N° 17 06 32 005**

**Didier BASTIEN, Philippe CARTIER, Jacques LUCBERT**

**SERVICE QUALITE DES VIANDES**

**Département Techniques d'élevage et qualité**

# **Grille de notation de la propreté des bovins en vif**

**Compte rendu final**

Collection Résultats

## **Remerciements**

Nous tenons à remercier tous les responsables des établissements qui ont accepté d'ouvrir leurs portes pour photographier les bovins.

# Introduction

Afin de répondre à la mise en application normalement prévue dès janvier 2006 de la nouvelle réglementation sur l'hygiène (« Paquet Hygiène »), la DGAL a réuni le 6 décembre dernier l'ensemble des acteurs de la filière viande bovine afin de lancer des programmes de prévention et de maîtrise des risques sanitaires. Notamment, un des outils nécessaire à la mise en place de ce plan d'action est une grille permettant d'apprécier le niveau de propreté du bovin, outil sur lequel la DGAL a décidé de statuer rapidement au cours du premier semestre 2006.

Dans ce contexte, l'interprofession a mandaté, au cours d'un comité technique INTERBEV qui s'est tenu le 5 janvier 2006, l'Institut de l'Elevage pour élaborer très rapidement une grille de notation de la propreté des bovins. Une première proposition de grille a été présentée et validée moyennant quelques modifications par l'ensemble des fédérations professionnelles le 1<sup>er</sup> février 2006. Pour INTERBEV cette grille a vocation à être à la fois l'outil de référence interne à la filière et celui destiné à la mise en œuvre de la réglementation « Paquet hygiène » demandé par la DGAL. Cette grille a pour objectif de s'appliquer aux bovins vivants.

L'élaboration de cette grille par l'Institut de l'Elevage fait suite à un ensemble de travaux menés dans le cadre de la Recherche Développement interprofessionnelle et sur financement conjoint INTERBEV – OFIVAL démarrés en 2004 sur le thème de la propreté des cuirs de bovins arrivant en abattoir. Les objectifs de ce travail étaient de réaliser un état des lieux de la propreté des bovins abattus en France et d'identifier un certain nombre de facteurs d'élevage pouvant expliquer cet état de propreté. Dans le cadre de cette étude, une 1<sup>ère</sup> grille de notation de l'état de propreté des bovins a été mise au point. Il s'agissait d'une grille portant sur l'animal mort, observé au niveau de la chaîne d'abattage, avant la dépouille (grille dite « au crochet »). Il a été demandé par INTERBEV qu'une cohérence soit établie entre la grille en vif et la grille « au crochet » sur la base de laquelle existe une estimation quantitative des différentes classes de propreté.

Le travail d'élaboration de cette grille de notation des bovins en vif a été suivi par un comité de pilotage composé de l'ensemble des fédérations professionnelles concernées.

# 1 – Les objectifs

Les objectifs concernant l'élaboration de cette grille de notation de la propreté des bovins ont été définis lors du comité technique d'INTERBEV du 5 janvier 2006 puis discutés en comité de pilotage le 11 janvier 2006.

Cette grille doit s'appliquer aux bovins vivants afin de pouvoir être utilisée dans plusieurs contextes : de l'élevage à la bouverie d'abattoirs, incluant donc potentiellement, la phase d'élevage, de transport et d'attente en bouverie.

Elle doit être polyvalente dans son utilisation et dans ses fonctions, pouvant servir d'outil de sensibilisation, de conseil (type « grille de progrès ») auprès des éleveurs ou d'outil de mesure, de jugement officiel à l'abattoir.

Son utilisation doit être rapide et doit permettre en un coup d'œil de juger et de mettre une note à un animal. Pour cela, cette grille doit être à la fois claire, pertinente et précise dans la définition de chacune des notes. Il a ainsi été retenu comme support pour expliciter ces notes une base photographique et comme matériel animal une seule et même catégorie à robe unie et claire : la vache Charolaise.

Chaque note est présentée par deux photos, l'une prise de côté (ou profil) présentant les animaux sous un angle idéal pour observer l'ensemble des zones qui peuvent être salies (cuisses, ventre, sternum et patte avant) et l'autre prise de l'arrière des animaux ne permettant de voir que la partie arrière des pattes arrière, de la cuisse et de la fesse, mais pouvant être utile pour juger un animal non visible de côté (cas de bovins en logettes par exemple, cas de bouveries d'abattoirs).

Il a été décidé que le type de salissure notée dans cette grille ne sont que les salissures sèches, provenant de l'élevage. Elles sont, pour un notateur habitué, facilement distinguables de salissures fraîches faites après la sortie de l'élevage.

Enfin, il a été décidé que cette grille serait composée de 4 classes de notations : A, B, C, D, de la plus propre à la plus sale, avec une correspondance qui doit être faite avec la grille établie sur les bovins morts, « au crochet », de la façon suivante (avec les effectifs moyens correspondants au résultats de l'étude antérieure<sup>1</sup>) :

grille vif	grille « crochet »	Effectifs concernés (étude Institut de l'Elevage)
classe A	notes (1 + 2)	74,5 %
classe B	note 3	12,2 %
classe C	note 4	10,3 %
classe D	note 9	3 %

D'autre part, cette grille est assortie de brefs commentaires descriptifs explicitant chacune des 4 classes de notation ainsi que d'une notice d'utilisation.

---

<sup>1</sup> Etat des lieux de la propreté des bovins à l'entrée de l'abattoir J. LUCBERT, P. CARTIER, L. GUEGUEN, Y.M. CHATELIN 2005 CR n° 170532023 Institut de l'Elevage

## 2 – Le travail réalisé

Le travail d'élaboration de la grille de notation de la propreté des bovins a été réalisé en plusieurs étapes.

La première étape a consisté à réaliser le maximum de photos de vaches Charolaises selon les 2 prises de vues dans un laps de temps réduit et couvrant si possible toute la palette de propreté/saleté que l'on peut rencontrer sur les bovins. Ces photos ont été réalisées dans différents sites (fermes expérimentales, lycées agricole, centre de tri de groupement de producteur et bouverie d'abattoir). Au total, environ 400 photos ont été réalisées concernant une soixantaine de vaches.

Une seconde étape a consisté à trier toutes ces photos selon la qualité photographique de la prise (positionnement de l'animal, cadrage, lumière,...) et à ne garder que les clichés les plus satisfaisants sur ces différents critères. Ensuite, les vaches retenues après cette sélection ont été classées selon leur état de propreté de la plus propre à la plus sale. En finale, un ensemble de 11 couples de photos (profil + arrière) représentant 11 vaches a été retenu car caractérisant bien un état de propreté décroissante de la 1<sup>e</sup> à la 11<sup>e</sup> de ces vaches.


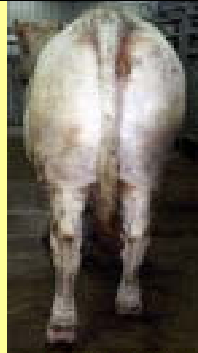
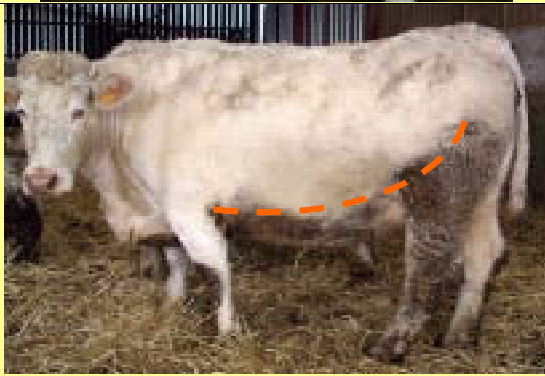

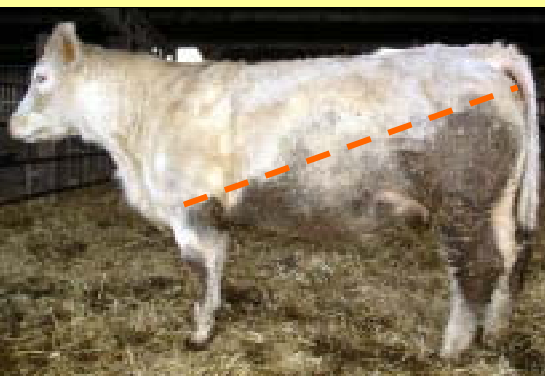

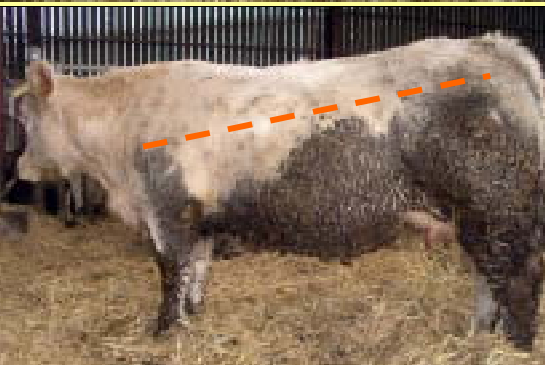

Enfin, la dernière étape a visé à sélectionner parmi ces 11 vaches les 4 qui illustreraient au mieux le « cœur » de chacune des 4 classes de la grille de notation. Cette sélection a été discutée et finalement établie en comité de pilotage.

D'autre part, au cours de la réalisation de ce travail, différents enseignements ont pu être tirés sur le phénomène des salissures des bovins :

- il y a de façon générale un ordre de dépôt des salissures : les salissures touchent d'abord le bas des pattes (antérieures et postérieures), puis montent au niveau de la cuisse de l'animal tout en touchant le ventre et le sternum, puis au fur et à mesure que les salissures se déposent, elles atteignent, à l'arrière, la pointe de la fesse, remontent sur le flanc et touchent l'épaule. Cette évolution peut se matérialiser sur des photos par une ligne séparant pour chaque classe les zones propres des zones sales. Elle sera indiquée sur les photos de la grille.
- Il existe dans certaines situations des animaux sales de façon « atypique »
  - o cas des étables entravées où le fouet de la queue peut, dans certaines situations, se salir lorsque l'animal est couché dans le caniveau d'évacuation et salir ensuite le haut du dos de l'animal
  - o cas d'animaux ne se couchant que d'un seul côté et se salissant alors davantage d'un côté
- enfin, la correspondance entre des animaux jugés vivants en position debout et les mêmes animaux morts jugés au crochet n'est pas toujours facile, la vision sur pied minimisant l'état de saleté.

### 3 – La grille de notation de la propreté des bovins

L'échelle de notation varie de A à D de la façon suivante :

Classes de propreté	Sites d'observation	
	sur le flanc	sur l'arrière
<p><b>A : « propre »</b></p> <p>Absence de salissures sur l'animal ou salissures à l'état de traces</p>		
<p><b>B : « peu sale »</b></p> <p>Zones de salissures s'étendant sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum</p>		
<p><b>C : « sale »</b></p> <p>Zones de salissures s'étendant du haut de la cuisse (trochanter) jusqu'à l'avant du sternum</p>		
<p><b>D : « très sale »</b></p> <p>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.</p>		

## la notice d'utilisation

Cette grille vise à apprécier l'état de propreté des gros bovins.

Les salissures jugées sont des salissures sèches

L'animal est à juger en position debout, idéalement sur le côté, à défaut à l'arrière

Lorsque l'état de propreté n'est pas identique sur les deux flancs de l'animal la notation est établie sur le jugement du flanc le plus sale

Les zones à juger sont les zones s'étendant sous une ligne allant de l'attache de la queue au haut de l'épaule.



Février 2006

Compte rendu 17 06 32 005

Département Techniques d'Élevage et Qualité

Service Qualité des Viandes

Didier BASTIEN, Philippe CARTIER, Jacques LUCBERT

# Grille de notation de la propreté des bovins vivants

collection résultats



INTERBEV  
149, rue de Bercy  
75595 Paris CEDEX 12



Institut de l'Élevage  
149, rue de Bercy  
75595 Paris CEDEX 12  
[www.inst-elevage.asso.fr](http://www.inst-elevage.asso.fr)

ISBN 2-84148-191-3