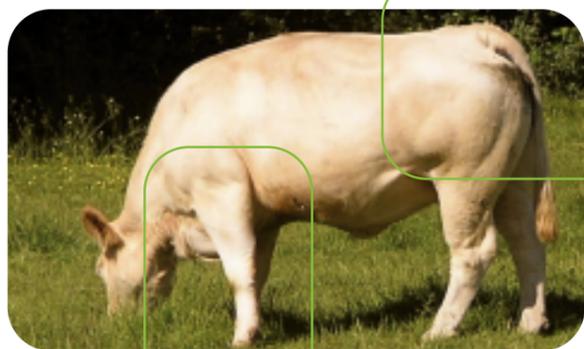




ELEVEURS, évaluez l'état de propreté de vos animaux



L'HYGIÈNE DES VIANDES C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !
CELA COMMENCE EN ÉLEVAGE PAR DES ANIMAUX PROPRES



DES ANIMAUX PROPRES pour des produits de qualité

La propreté des bovins doit être une préoccupation constante des éleveurs et de toute la filière parce qu'elle a des conséquences d'une part sur le **confort de l'animal** et d'autre part en matière d'**hygiène des viandes** à l'abattage et de **qualité des cuirs**.

Produire des animaux propres : une réalité économique pour la filière.



DES ANIMAUX PROPRES À L'ABATTOIR : UNE OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE

Au 1er janvier 2006 est entrée en vigueur une réglementation relative à l'hygiène des aliments sous le nom de « Paquet Hygiène ». Cette réglementation concerne l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis le producteur jusqu'au consommateur.

Concernant l'abattage, il est mentionné que les « animaux doivent être propres ». Des mesures pourraient être prises dans les abattoirs sur les animaux jugés trop sales.



APPRENEZ À NOTER VOS ANIMAUX

Avec la grille, notez vos animaux en cours d'élevage et avant de les envoyer à l'abattoir :

- > à partir d'une observation de l'animal debout, sur le côté, la grille permet de noter son état de propreté selon 4 classes : A, B, C, D
- > les zones à juger sont les zones s'étendant sous une ligne allant de l'attache de la queue au haut de l'épaule.

CLASSES DE PROPRETÉ

FLANC

ARRIÈRE

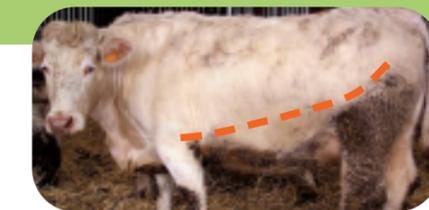
A : PROPRE

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 croute épaisse.



L'état de propreté d'un bovin arrivant au poste d'abattage est dû principalement à sa conduite en élevage, mais c'est aussi l'affaire de tous les autres acteurs de la filière (transporteur, centre de tri, marché, abatteur).

PRODUIRE DES ANIMAUX PROPRES, C'EST CONTRIBUER À UNE MEILLEURE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE DE LA VIANDE, FOURNIR UN CUIR DE QUALITÉ ET VÉHICULER UNE IMAGE POSITIVE DE SON ÉLEVAGE.

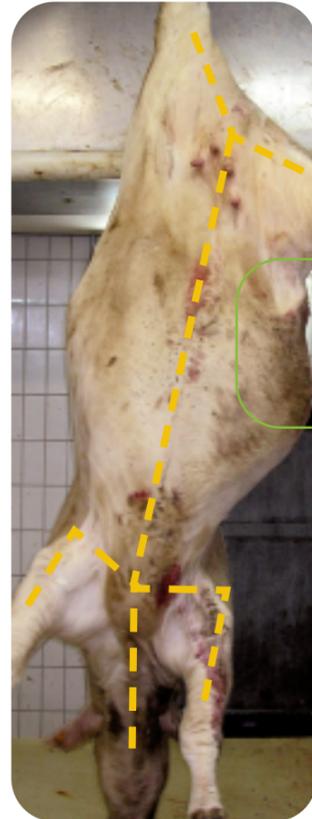


LA PROPRETÉ DES BOVINS À L'ABATTAGE : un des éléments clés de l'hygiène des viandes

Les **salissures** présentes sur le cuir au moment de l'abattage sont une des sources de contamination des carcasses. Ces salissures contiennent des **bactéries** et peuvent passer du cuir sur la viande au moment des opérations de **dépeuille de l'animal**.



bovin sale
A
PROSCRIRE



bovin propre
A
RECHERCHER

La dépouille : un poste à risque pour le transfert des salissures du cuir à la viande

--- zones de passage du couteau pour tracer la peau



ATTENTION !!! la situation actuelle n'est pas satisfaisante

EN FRANCE,
1 BOVIN SUR 7
EST ENVOYÉ
À L'ABATTOIR
SALE, VOIRE
TRÈS SALE

Une étude réalisée par l'Institut de l'Élevage sur près de 200 000 bovins a montré qu'en moyenne annuellement, **13 % des gros bovins sont abattus dans un état de propreté jugé sale**, dont **3 % très sale**.

LES MÂLES
PLUS TOUCHÉS
QUE LES
FEMELLES

Toutes les catégories de bovins sont concernées avec néanmoins des **proportions d'animaux sales plus importantes chez les bœufs et les jeunes bovins**.

UNE PÉRIODE
CRITIQUE :
LA PHASE
HIVERNALE

L'état de saleté des cuirs de bovins est maximale en hiver (autour de **janvier-février**) avec des proportions d'animaux sales qui atteignent :

- > près de 3 bœufs sur 5
- > 2 jeunes bovins sur 5
- > 1 femelle sur 5



L'AMÉLIORATION DE CETTE SITUATION passe par l'appréciation de l'état de propreté de ses animaux :



UNE GRILLE DE
NOTATION
a été établie pour
vous aider
à cette
appréciation

Un plan d'action est mis en œuvre au niveau de toute la filière avec des mesures simples à appliquer en élevage. Ainsi cette grille servira aussi en abattoirs pour le contrôle de l'état de propreté des bovins avant abattage.