

Propreté des bovins à l'abattage : éviter les pénalités financières

La propreté des animaux a des conséquences sur l'hygiène et la valeur ajoutée à l'abattage : contaminations de la chaîne alimentaire (par exemple, contamination des steaks hachés en 2005 dans le Sud-Ouest), déclassement des cuirs sales et des viandes souillées. La réglementation relative à l'hygiène des aliments connue sous le nom «Paquet Hygiène» mentionne que les animaux «doivent être propres» au moment de l'abattage.

Depuis le 1^{er} janvier 2010, des pénalités financières de 100 € HT seront appliquées par les abattoirs sur des animaux jugés «très sales» (classe D).

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



DES ANIMAUX PROPRES

pour des produits de qualité

L'HYGIÈNE
DES VIANDES
C'EST
L'AFFAIRE
DE TOUS !

PRODUIRE DES ANIMAUX PROPRES : UNE REALITÉ ÉCONOMIQUE POUR LA FILIÈRE

Une **grille de notation** a été établie pour vous aider à cette appréciation :

- > 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.

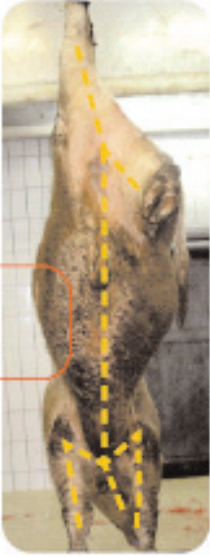
CLASSES DE PROPRETÉ	FLANC	ARRIÈRE
A : PROPRE		
Absence de salissures sur l'animal ou salissures à l'état de traces.		
B : PEU SALE		
Zones de salissures s'étendant sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum.		
C : SALE		
Zones de salissures s'étendant du haut de la cuisse (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 croûte épaisse.		

Illustration: IRES France / Cédric Jérome - Institut de l'Élevage - (C) 2010

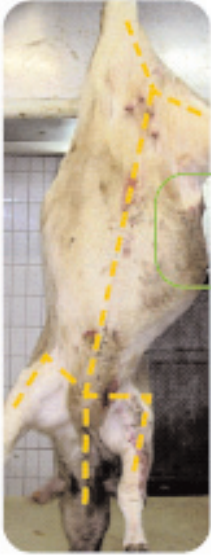
La propreté des bovins à l'abattage : Un des éléments clés de l'hygiène des viandes

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 dépouille 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

Quelles actions mettre en oeuvre pour présenter des animaux propres ?

L'état de propreté d'un bovin arrivant au poste d'abattage est dû principalement à sa conduite en élevage.

Les conditions de logement des animaux sont déterminantes.

Les préconisations sont les suivantes :

Maintenir les aires d'exercices et de couchage propres (racler et curer les litières dès que possible, pailler régulièrement et en quan-

tité suffisante).

Assurer une bonne ventilation dans votre bâtiment pour permettre d'utiliser l'ensemble de l'aire de vie afin d'éviter de créer des zones de regroupement.

Réduire la densité des animaux. Vérifier les fuites aux abreuvoirs.

Ne pas positionner les râteliers dans les zones de couchage.

L'alimentation a également un impact :

Les rations humides (ensilage

d'herbe, enrubbage...) accentuent les salissures.

Vous pouvez consulter les conseils sur ce thème sur le site de la Chambre d'Agriculture :

<http://www.gers-chambagri.com>, «nos actions conseils» rubrique élevage-bovin ou contacter : l'EDE au 05 62 61 79 60.

(Sources Institut de l'Élevage, Interbev)