

Vigilance sur la biosécurité

La bonne mise en application de la biosécurité par tous est indispensable à court et à long terme pour lutter contre l'introduction et la dissémination des agents pathogènes. Les visites de contrôle des services vétérinaires réalisées ces dernières semaines dans les exploitations avicoles ont mis en évidence des points de vigilance, dont certains peuvent retarder le redémarrage de l'activité tant qu'ils ne sont pas appliqués.

Le plan de biosécurité est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2016. Je recense les flux entrants/sortants du site et permet d'identifier tout ce qui est mis en place pour limiter les risques de contamination. Son absence ou un contenu insuffisamment détaillé est considéré comme une conformité majeure par l'Administration.

Les flux entrants et sortants de l'exploitation doivent être identifiés et maîtrisés. Une vigilance accrue est portée aux exploitations comportant à la fois des palmipèdes et des gallinacés. Le matériel d'élevage peut être mutualisé à plusieurs unités de production s'il est nettoyé/désinfecté entre chaque uni-

tés de production.

La délimitation entre la Zone Publique ⁽¹⁾ et la Zone Professionnelle ⁽²⁾ doit être suffisamment visible pour permettre à tout individu passant à proximité de ne pas pénétrer dans la Zone Professionnelle sans légitimité. Le bac d'équarrissage, situé le plus loin possible du site, doit être placé de manière à ce que le camion d'équarrissage ne pénètre pas dans la Zone Professionnelle.

Le Sas sanitaire est obligatoire. C'est le lieu de passage obligé pour accéder aux unités de production, qui permet de revêtir la tenue spécifique/bottes à l'unités de production ⁽³⁾ et de se laver les mains. Ce n'est en aucun cas un espace de stockage de matériel ou de produits.

L'aliment et l'abreuvement doivent être protégés de l'avifaune sauvage, à la fois s'il est en cours de distribution ou en cours de stockage. Une attention particulière est également portée aux FAF ⁽⁴⁾ où les cellules de stockage des matières premières et l'aliment fabriqué doivent être protégés hermétiquement.

Un protocole de nettoyage et de désinfection doit être élaboré sur

l'ensemble des installations du site d'élevage et intégré au plan de biosécurité. Tous les éléments présents dans les unités de production doivent être nettoyables et désinfectables, qu'il s'agisse du petit matériel ou les infrastructures des bâtiments (soubassements et plafonds compris).

Enfin, pour le transport d'animaux vivants, une vigilance accrue doit être apportée sur la qualité du nettoyage et de la désinfection des contenants (cages), du matériel et des véhicules à chaque mouvement d'animaux.

(1) Espace délimité à l'extérieur du site d'exploitation comprenant les locaux d'habitation et, le cas échéant, une zone d'accueil des visiteurs

(2) Espace de l'exploitation réservé à la circulation des personnes et véhicules habilités et au stockage ou transit des produits entrants/sortants

(3) Lieu de vie des animaux (bâtiment et parcours)

(4) Fabrique d'Aliment à la Ferme

Contact : Chambre d'Agriculture du Gers - Pôle Elevage - Tél. 05.62.61.77.40.

