



# veau vérifié

**Programme canadien de salubrité des aliments  
à la ferme pour la production de veaux**



**Veau de grain**

du Québec certifié

**Cahier des charges incluant les exigences du  
programme Veau de Grain du Québec Certifié**

## TABLE DES MATIÈRES

Section 1 Mise en contexte .....	7
1.1. Introduction .....	9
1.2. Qu'est-ce que le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme pour la production de veaux?.....	10
1.3. Qu'est-ce que le HACCP? .....	10
1.4. Surveillance routinière des produits pharmaceutiques au Canada.....	11
1.5. Fabrication des produits pharmaceutiques canadiens .....	11
1.6. Loi relative aux aliments du bétail et règlements d'application .....	12
1.7. Substances délétères .....	12
1.8. Les fabricants d'aliments .....	12
1.9. Programme de certification Veau de Grain du Québec Certifié.....	13
1.10. Comment s'inscrire au programme? .....	13
1.11. Engagement du producteur .....	14
1.12. Processus de vérification .....	15
1.12.1 Processus général .....	15
1.12.2 Évaluation des registres.....	16
1.12.3 Audit aléatoire .....	17
1.12.4 Les demandes d'actions correctives et les pénalités de la certification.....	17
1.12.5 Résumé du processus de vérification .....	18
1.13. Comité de certification (spécifique au VGQC) .....	19
1.14. Éléments du manuel .....	19
1.15. Considérations futures.....	21
1.16. Préambule Veau de Grain du Québec Certifié (VGQC) .....	21
1.16.1 Sommaire des principales caractéristiques du Veau de grain du Québec certifié .....	22
1.16.2 Produits et activités admissibles au programme de certification.....	22
1.16.3 Gestion des non-conformités.....	23
1.16.4 Admissibilité à la certification .....	23

1.16.5	Coûts associés à la certification.....	23
2.	Section 2 Bonnes pratiques de production .....	25
2.1.	Installations.....	27
2.2.	Gestion de l'accès aux installations de production .....	29
2.3.	Le contrôle de la vermine .....	31
2.4.	Évaluation et formation du personnel.....	32
2.5.	Achats et réception .....	33
2.6.	Entreposage .....	39
2.7.	Équipement.....	43
2.8.	Administration des médicaments.....	45
2.9.	Qualité de l'eau.....	50
2.10.	Mélange et distribution des aliments médicamenteux .....	52
2.11.	Nettoyage et désinfection.....	56
2.12.	Transport et expédition .....	59
2.13.	Points de contrôle critiques (PCC) .....	64
3.	Section 3 Modèles de Registres à tenir .....	65
3.1.	Registres obligatoires.....	69
3.2.	Registres fortement recommandés.....	92
3.3.	Registres suggérés.....	98
4.	Section 4 Protocoles.....	99
4.1.	Protocoles obligatoires .....	103
4.2.	Protocoles fortement recommandés .....	112
4.3.	Protocoles suggérés .....	115
5.	Section 5 Documents de références .....	119
5.1.	Déclarations obligatoires pour le programme VGQC .....	123
5.2.	Documents de références principaux.....	125
5.3.	Autres ressources .....	168
5.4.	Liens Internet utiles .....	168

Section 6 Liste de vérification du producteur.....	171
Section 7 Lexique terminologique.....	181

# SECTION 1

## MISE EN CONTEXTE

## 1.1. Introduction

Le secteur de l'agroalimentaire est essentiel au succès économique durable du Canada. Il représente 8 % de notre produit intérieur, génère un emploi sur sept à l'échelle nationale et contribue à hauteur de quelques 2 milliards de dollars à notre économie grâce aux marchés d'exportation.

L'industrie canadienne du veau, qui met en marché plus de 300 000 animaux par année et en exporte près de la moitié, est une partie importante de ce secteur. Le marché global est cependant toujours en quête d'améliorations. Pour conserver notre position et poursuivre notre développement, nous devons sans cesse tenter d'améliorer notre réputation de producteurs d'aliments sûrs et de grande qualité.

De nos jours, les attentes des clients en matière de salubrité des aliments, tant au Canada qu'à l'échelle internationale, forcent les marchands de produits alimentaires à insister sur le fait que leurs fournisseurs créent et suivent un système exhaustif en matière de salubrité des aliments. À titre de producteurs, nous devons démontrer aux clients actuels et potentiels que nos produits répondent à leurs exigences toujours plus strictes.

En faisant la promotion de notre Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme, nous :

- Protégeons la santé humaine en réduisant l'exposition aux dangers d'origine alimentaire;
- Augmentons la confiance des consommateurs, tant au pays qu'à l'étranger, envers la salubrité et la qualité de nos produits; on peut, pour cela, adopter une approche préventive plutôt que réactive en matière de salubrité des aliments;
- Augmentons notre capacité à atteindre et surpasser les critères du marché en matière de salubrité et de qualité;
- Nous pouvons, à être plus sélectifs quant au type et à la quantité de produits de santé animale que nous utilisons grâce aux registres que nous conservons. De la même façon, ce programme sensibilise les employés à la salubrité des aliments à la ferme;
- Nous maximisons la productivité, la qualité et la rentabilité afin d'économiser temps et argent en utilisant de bonnes pratiques de production (BPP);
- Concevons un système de traçabilité pour les animaux et les produits associés, de façon à ce que leur origine puisse être retracée à leur arrivée à l'abattoir;
- Concevons et maintenons un système intègre qui peut être défendu d'un point de vue juridique;

Les consommateurs exigent des aliments sûrs et de grande qualité. Les détaillants transmettent ces attentes aux transformateurs, qui se tournent ensuite vers nous, les producteurs. Aujourd'hui, les transformateurs montrent une préférence pour les produits provenant de producteurs qui suivent un programme basé sur le HACCP. Demain, ils pourraient bien l'exiger!

## 1.2. Qu'est-ce que le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme pour la production de veaux?

Le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme (PCSAF) est conçu pour donner aux producteurs un moyen de répondre aux consommateurs qui demandent une preuve de la salubrité des aliments. Il fournit à nos clients l'assurance que le veau produit au Canada, tant le veau de lait que le veau de grain, est de première qualité.

Notre approche aborde la salubrité des aliments par l'entremise d'un programme basé sur le HACCP. Pour devenir un producteur enregistré Veau vérifié, les producteurs doivent conserver et maintenir des registres et obtenir une évaluation satisfaisante par l'auditeur du programme. Une liste des producteurs enregistrés sera gardée à jour, et ceux dont l'entreprise obtient la reconnaissance Veau vérifié seront reconnus par l'ensemble de l'industrie.

La réussite et la viabilité de l'industrie du veau dépendent de chaque producteur qui identifie, maîtrise ou prévient les risques de salubrité des aliments à la ferme.

## 1.3. Qu'est-ce que le HACCP?

L'Analyse des risques et la maîtrise des points de contrôle critiques (HACCP), qui se prononce « hassep », est une approche en matière de salubrité alimentaire créée en 1959 par Pillsbury, le conglomérat alimentaire géant, afin de répondre aux besoins de la NASA en ressource d'aliments sécuritaires pour les astronautes.

Les principes du HACCP sont reconnus à l'échelle internationale comme la référence en matière de salubrité alimentaire, car ils sont les seuls à faire appel à des principes scientifiques et technologiques sains et bien connus, qui peuvent être utilisés pour créer une chaîne alimentaire sûre et en assurer le maintien. Ce système est conçu pour proposer une série d'étapes claires qui aident les entreprises enregistrées à prendre des mesures correctives lorsqu'un problème est décelé. Le HACCP est maintenant utilisé par plus de 140 nations membres de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Le HACCP est une approche qui repose sur un système de prévention, selon lequel les problèmes (risques) potentiels en matière de salubrité des aliments sont cernés avant qu'ils se produisent. Puis, par l'entremise d'un processus de prise de décision, on établit les endroits où ces risques peuvent être éliminés ou réduits à un niveau acceptable (maîtrise des points de contrôle critiques ou PCC).

L'Organisation mondiale de la santé a adopté sept principes à suivre pour le développement d'un plan en matière de HACCP :

- 1) Identifier les risques biologiques, chimiques et physiques pour chaque matière brute et étape de production.
- 2) Utiliser l'arbre de décision du HACCP pour établir quels dangers entrent dans la catégorie des PCC.
- 3) Définir les limites critiques pour s'assurer que chaque PCC est maîtrisé.
- 4) Établir des procédures de suivi pour chaque PCC.
- 5) Définir les mesures correctives à suivre en cas de problème.
- 6) Présenter des procédures de vérification qui prouvent que le programme de contrôle fonctionne.
- 7) Les registres et documents sont la preuve de l'application des procédures écrites.

La prévention est la clé de cet exercice.

Les risques ou dangers que nous décelons peuvent être répartis en trois catégories :

- Risques biologiques : les risques biologiques comprennent les bactéries (et leurs toxines), les virus ou parasites qui peuvent être transmis dans les aliments et provoquer des maladies chez les humains (p. ex. : E. coli).
- Risques chimiques : les risques chimiques comprennent les métaux lourds, pesticides et produits de santé animale comme par exemple les antibiotiques, etc.
- Risques physiques : les aiguilles brisées qui peuvent rester dans la viande et se retrouver chez le consommateur constituent un exemple de risque physique.

En plus de la prévention, l'autre aspect du HACCP est la documentation. Les producteurs qui participent au programme HACCP doivent identifier les étapes qu'ils comptent suivre, puis les documenter afin de prouver qu'ils ont bien suivi leurs mesures de contrôle. En termes simples :

- Dites ce que vous allez faire;
- Faites-le;
- Prouvez que vous l'avez fait.

La plupart des producteurs suivent déjà une bonne partie de ces étapes, mais de manière moins formelle. Dans tous les programmes HACCP, il faut s'assurer que tous les éléments sont produits conformément aux principes décrits. Voilà pourquoi on demande aux producteurs de fournir des assurances relativement à ce qui se fait à la ferme. Ce concept est nouveau au Canada, mais les producteurs des autres pays l'utilisent avec succès et, bientôt, ce sera une condition pour faire des affaires sur le marché international, et ce, dans l'ensemble de l'industrie du bétail.

## 1.4. Surveillance routinière des produits pharmaceutiques au Canada

Afin de s'assurer que les produits de viande du Canada continuent d'être les plus sûrs et de la meilleure qualité qui soit, le Programme national de surveillance des résidus chimiques (PNSRC) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) surveille les animaux destinés à l'alimentation humaine pour y déceler un vaste éventail de substances. De plus, les abattoirs inspectés par le fédéral procèdent régulièrement à une Épreuve par écouvillonnage sur place (EEP) sur les carcasses qui présentent des signes d'injection ou de maladie chronique.

Pour plus de renseignements, veuillez consulter le site Internet de l'ACIA à l'adresse [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

## 1.5. Fabrication des produits pharmaceutiques canadiens

Pour mettre sur le marché des médicaments ou des produits pharmaceutiques au Canada, les fabricants doivent fournir au gouvernement fédéral des données qui prouvent la sûreté et l'efficacité des médicaments. L'information qui doit être fournie pour l'autorisation d'un médicament comprend l'ingrédient actif, le procédé de fabrication, la sécurité et l'efficacité de l'utilisation prévue, le protocole détaillé et les résultats des essais cliniques, ainsi que les données sur la toxicité et les résidus, afin de prescrire le délai d'attente approprié. Si l'information est conforme à la Loi sur les aliments et drogues et son Règlement d'application, un avis de conformité est émis, ce qui permet au fabricant de vendre ce produit au Canada selon les conditions de l'étiquette. Des exigences réglementaires similaires sont en place pour l'octroi d'avis



de conformité pour les médicaments vétérinaires. Santé Canada associe à ces produits un numéro d'identification du médicament (DIN) pour en confirmer la puissance, la pureté, la concentration et la biodisponibilité.

## 1.6. Loi relative aux aliments du bétail et règlements d'application

La *Loi relative aux aliments du bétail* et ses règlements d'application régissent la fabrication, la vente et l'importation d'aliments pour le bétail et d'ingrédients qui entrent dans la composition de ces aliments. La division des produits végétaux de l'ACIA et le personnel d'inspection des produits régionaux de la région ou du secteur administrent cette loi et ces règlements. L'ACIA doit, notamment :

- Établir les normes, les critères d'emballage et d'étiquetage des produits;
- Surveiller afin de protéger les producteurs, le bétail et le public des risques potentiels à la santé et des fraudes;
- S'assurer de la salubrité des produits (santé humaine et animale), de la sécurité du processus de fabrication (environnement) et de régler les problèmes liés aux produits.

## 1.7. Substances délétères

Les articles 3 et 4 de la *Loi relative aux aliments du bétail* du Canada définissent les composés qui sont considérés comme des substances délétères. Leur présence est surveillée dans les établissements servant à la fabrication des aliments du bétail au Canada et des vérifications au hasard ont lieu dans les abattoirs et les usines de transformation de la viande sur les organes ayant le plus de chances de contenir ces substances.

Pour plus de renseignements, veuillez consulter le site Internet de l'ACIA à l'adresse <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/H-3.3/>.

## 1.8. Les fabricants d'aliments

Les fabricants d'aliments du bétail participent à la vente des médicaments avec ou sans ordonnance, ainsi que la préparation et la vente des aliments médicamenteux. Ils s'assurent que les concentrations appropriées des bons ingrédients sont mélangées dans les aliments, et que l'étiquette contient les indications d'utilisation et les avertissements et mises en garde que les producteurs doivent observer. Un programme HACCP volontaire existe pour les fabricants d'aliments du bétail.

Le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) contient de l'information sur l'utilisation des médicaments dans les aliments du bétail, notamment les médicaments et combinaisons de médicaments approuvés (cf. [Doc. Réf. 18](#)).

## 1.9. Programme de certification Veau de Grain du Québec Certifié

Le programme de certification Veau de Grain du Québec Certifié (VGQC) est un programme de certification de qualité unique à la province de Québec. L'objectif de ce programme est de compléter le programme Veau vérifié™ par des exigences additionnelles propres aux attentes de qualité du Québec. Ainsi, le programme VGQC dispose de 18 exigences supplémentaires au programme de Veau vérifié.

Le programme de certification VGQC est obligatoire depuis mars 2016.

## 1.10. Comment s'inscrire au programme?

### 1) S'inscrire à l'organisme des producteurs de veaux de sa province

L'organisme vous inscrira et vous remettra un exemplaire du manuel et du matériel qui s'y rattache. Une séance de formation ou un atelier peuvent être offerts à la discrétion de l'organisme.

### 2) Réviser le manuel

Le manuel Veau vérifié, complété par le programme VGQC, contient une série de bonnes pratiques de production (BPP) relatives à la production de veau. Une BPP est un processus ou une étape de production qu'on suit habituellement pour assurer une excellente qualité dans chaque aspect de la production de veau. Les BPP du programme Veau vérifié sont décrites dans la section 2. Chaque BPP est numérotée, catégorisée et présente les actions comme des pratiques obligatoires (PO), des pratiques fortement recommandées (FR) ou des pratiques suggérées (PS). Lorsque les pratiques obligatoires sont propres au programme VGQC, alors la mention du programme est ajoutée.

Les points de contrôle critiques (PCC), identifiés grâce à l'arbre de décision du HACCP, sont appuyés dans ce manuel par des PO dans les différentes BPP. Un PCC est un point, une étape ou une procédure dans le processus de production du veau où un contrôle peut être exercé (des mesures peuvent être prises) pour contenir, réduire ou éliminer le risque identifié. L'élimination ou la prévention totale ou partiel de certains risques peut être impossible. Dans ces cas, l'objectif consiste à ramener le risque à un niveau acceptable. Chaque PO associée à un PCC porte un numéro de PCC (p. ex. : PCC-1P). Les risques associés aux PCC du programme Veau vérifié sont de nature chimique (C) ou physique (P).

Le programme Veau vérifié contient deux PCC, PCC-1C et PCC-2P, décrits ci-dessous :

**PCC-1C :** Ce PCC est lié aux PO d'une part pour la formulation, le mélange, l'entreposage et la distribution des aliments médicamenteux, ainsi qu'à l'observation du délai d'attente. D'autre part, pour les antibiotiques administrés par injection, oral ou topique, des mesures de contrôle sont nécessaires au moment de l'injection lorsqu'on détermine la dose, le poids de l'animal, la voie d'administration et l'identité des animaux, ainsi que le respect du délai d'attente lorsque l'animal est envoyé à l'abattoir. Par exemple, le fait d'envoyer un animal à l'abattoir avant la fin du délai d'attente peut se traduire par la présence de résidus chimiques dans la viande.

PCC-2P : La maîtrise des risques physiques, comme les aiguilles brisées, se produit au moment de l'injection, puis avant d'envoyer l'animal à l'abattoir. Par exemple, lorsqu'un veau est envoyé à un nouveau propriétaire (un autre producteur ou un abattoir) et qu'une aiguille brisée échappe aux contrôles, cette aiguille pourrait se retrouver dans la viande.

### **3) Établir les registres et les protocoles**

Après avoir consulté le manuel Veau vérifié et les compléments VGQC, établissez et maintenez les registres et les protocoles définis par le programme (voir section 3 et 4). Tous les registres obligatoires doivent être en place trois mois avant la vérification. Les protocoles obligatoires et fortement recommandés seront également vérifiés. Tous les registres requis doivent être conservés pour une durée minimale de deux ans.

### **4) Demande d'inscription**

Après trois mois de tenue des registres, le producteur peut communiquer avec son organisation de veau provinciale et peut faire la demande d'une vérification officielle dans le cadre du programme Veau vérifié. Les provinces et les territoires situés à l'est du Québec devront soumettre leurs demandes au bureau de l'association du Québec et les endroits situés à l'ouest de l'Ontario devront communiquer avec le bureau de l'association de l'Ontario. L'administrateur du programme effectuera la revue des exigences du programme avec le producteur par téléphone dans le but de confirmer l'état de préparation de la ferme pour une vérification sur place (également appelé vérification totale).

### **5) Attribution d'un numéro de certification**

Suite à la demande d'inscription, chaque producteur recevra un numéro d'identification unique qui regroupe : sa production, son origine, son année d'inscription et un numéro additionnel.

Par exemple : Pour un producteur de veau de lait québécois inscrit en 2017 se pourrait être  
VL-QC-2017-59

Pour un producteur de veau de grain en finition québécois inscrit en 2020 se pourrait être  
VGF-QC-2020-198

## **1.11. Engagement du producteur**

Il est important que les producteurs, lorsqu'ils se joignent au programme, s'engagent par écrit à se conformer aux exigences du programme Veau vérifié en respectant l'ensemble des PO et des FR, ainsi que les exigences additionnelles liées au programme VGQC. Toutefois, il sera toléré qu'il y ait jusqu'à quatre FR qui ne soient pas mises en place. Cet engagement sera confirmé annuellement par la signature du producteur sur le formulaire de l'évaluation des registres. Vous trouverez un exemple de l'Engagement du producteur dans la section 3 - Registres à tenir (cf. [Registre 1](#), [Registre 2](#)).

## 1.12. Processus de vérification

### 1.12.1 Processus général

Vous trouverez dans la section 6 une liste de toutes les pratiques obligatoires et pratiques fortement recommandées (PO et FR) énumérées dans les bonnes pratiques de production (BPP). Utilisez cette liste pour vous assurer de compléter toutes les mesures requises. Une fois que le producteur est confiant que sa ferme rencontre les exigences, une demande d'audit externe sur place officielle peut être formulée dans le cadre des programmes Veau vérifié et VGQC.

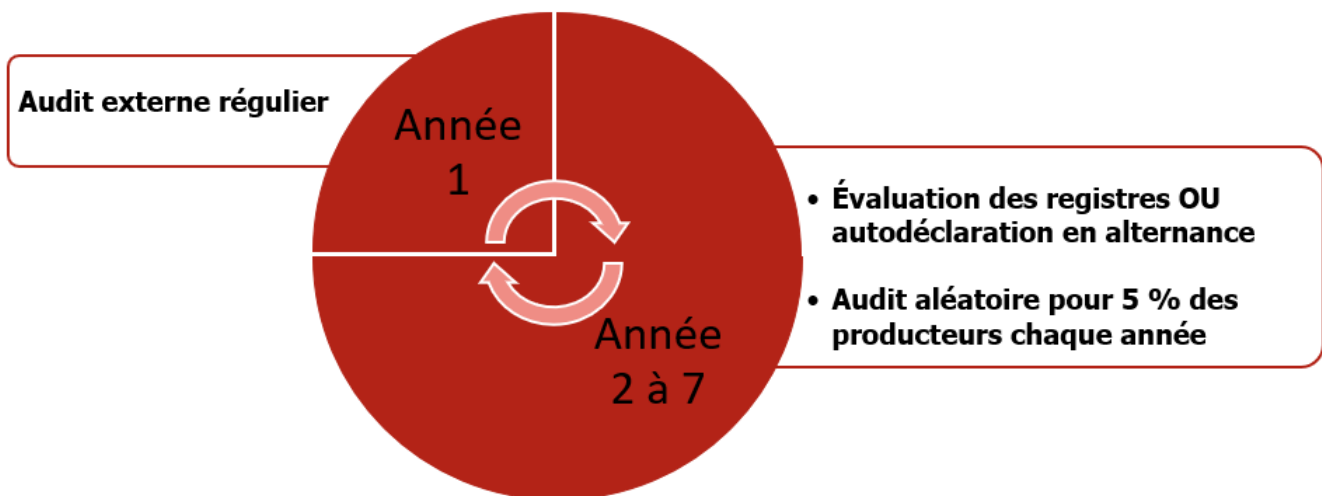
Les PO, les FR et les PCC constituent la base de l'examen pendant l'audit externe de la ferme. Chaque exigences portera l'une des mentions suivantes :

- (C) Conforme
- (AR) Amélioration Requise
- (NC) Non conforme
- (SO) Sans objet

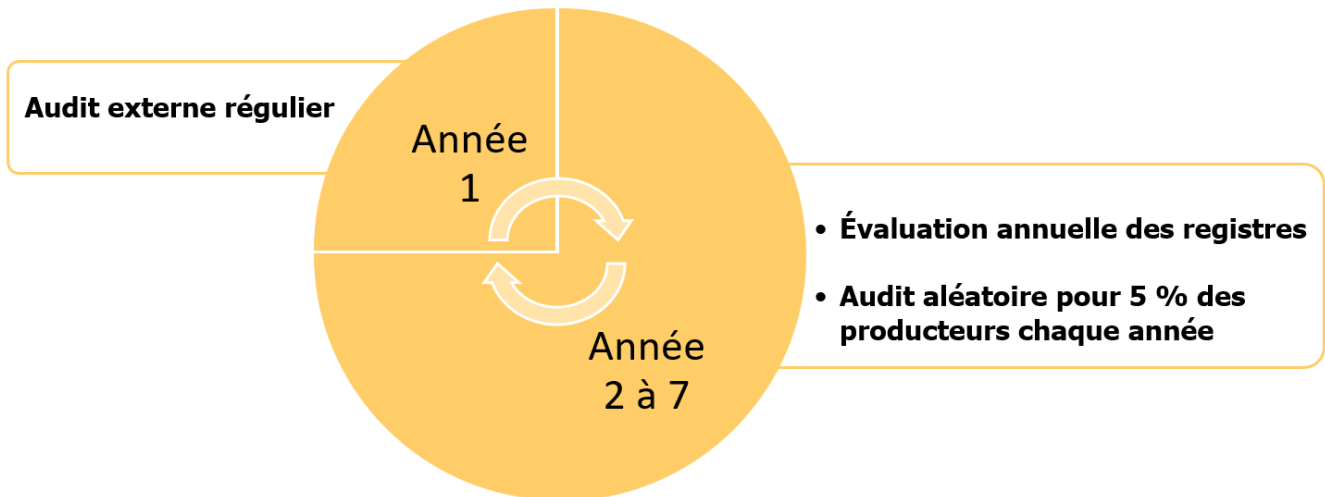
Si l'audit externe est satisfaisant, signifiant que toutes les pratiques obligatoires sont respectées, et que moins de quatre mesures correctives sont requises pour les pratiques fortement recommandées, l'auditeur peut recommander l'inscription et un certificat sera émis. La ferme commencera alors un cycle de vérification de sept ans, comprenant des audits externes, des évaluations de registres et des autodéclarations prévues comme suit :



### Cycle de vérification



*\* Vérification particulière additionnelle au besoin tout au long du cycle*



\* Vérification particulière additionnelle au besoin tout au long du cycle

Si une partie de l'audit est insatisfaisant (p. ex. : si une PO obtient la note « I » ou « AR », soit « inacceptable » ou « amélioration requise »), un rapport sur les mesures correctives sera remis par l'auditeur. Ce formulaire décrira précisément l'écart et les étapes que le producteur doit suivre pour se conformer à l'exigence. Le producteur doit formuler son engagement à corriger cet écart dans le Rapport sur les mesures correctives de l'auditeur. Cela comprend une méthode de correction et un échéancier. Cette action sera vérifiée après l'échéance afin d'en assurer la conformité et un certificat sera ensuite émis.

### 1.12.2 Évaluation des registres

Pour demeurer inscrit aux programmes Veau vérifié et VGQC, le producteur doit fournir chaque année un échantillon des registres et/ou un formulaire d'engagement signé afin de prouver que les exigences du programme sont toujours respectées en l'absence d'une vérification complète. Toutefois, dans le cas du programme VGQC, le producteur doit fournir chaque année un échantillon des registres **ainsi** que l'engagement du producteur rempli et signé. Dans les deux cas, un auditeur vérifie alors la conformité de la ferme au programme et émet un certificat dans le cas probant.

En ce qui concerne la procédure pour l'étape d'évaluation des registres et d'autodéclaration, lorsque le producteur parvient à cette étape, il en est informé. Il recevra ensuite un message de rappel un mois plus tard. Si après le premier rappel, les documents demandés ne sont pas reçus, alors un deuxième rappel est envoyé. Celui-ci sera comptabilisé comme une demande d'action corrective et un délai d'une semaine sera donné pour faire parvenir les documents demandés sous peine de recevoir un avis de non-conformité. En cas d'absence de réponse à l'avis de non-conformité, le dossier sera transmis au comité de certification. Le détail de cette procédure est présenté sous forme de schéma à la page 129 (cf. [Doc. Réf. 5 Processus d'évaluation des registres](#)).

En cas d'écarts graves ou multiples, l'audit externe peut être de nouveau exigé sur une base plus régulière.

### 1.12.3 Audit aléatoire

De plus, 5 % des producteurs n'ayant pas d'audit externe planifié durant l'année en cours à leur ferme seront sélectionnés au hasard pour un audit aléatoire sur place afin de vérifier le cycle du programme.

L'audit aléatoire, comme l'audit externe de début de cycle, se tient sur la ferme visée. Toutefois, l'audit aléatoire n'est pas un audit complet, il est complémentaire à l'évaluation des registres et se tient au maximum trois mois après celle-ci.

En effet, cet audit se concentrera prioritairement sur les éléments qui ne sont pas contrôlés par l'évaluation des registres. L'auditeur effectuant la vérification aura la liberté de vérifier d'autres points durant la visite s'il estime cela nécessaire.

### 1.12.4 Les demandes d'actions correctives et les pénalités de la certification

Le programme de certification est composé d'exigences que le producteur doit suivre afin d'être conforme. Dans le cas de non respect de ces exigences, il s'agit d'une non-conformité et le producteur recevra une demande d'action corrective en accord. Un avis de non-conformité pourrait aussi être émis suivant les cas. La définition exacte des termes est expliquée ci-dessous :

**Non-conformité** : écart partiel ou entier à une exigence du programme qui mène à une demande d'action corrective.

**Demande d'action corrective (DAC)** : demande émise à une personne ou une entreprise, qui a pour but d'éliminer la cause d'une non-conformité, identifiée dans le cadre d'une norme ou d'une certification.

**Avis de non-conformité** : moyen utilisé pour informer le producteur du non-respect d'une condition liée à la certification. Il peut s'agir autant d'une absence de réaction dans le temps imparti pour une demande d'action corrective, d'une absence de réponse à une demande quelle qu'elle soit ou encore d'un défaut de paiement.

Le processus d'émission de demande d'action corrective doit être considéré comme un moyen d'amélioration continue et de révision des exigences du programme de qualité Veau Vérifié et Veau de grain du Québec certifié.

Différents évènements peuvent induire des non-conformités et faire l'objet de DAC. Voici des exemples, sans s'y limiter, d'évènements menant à l'émission de DAC :

- Déclaration d'expédition non-complétée et/ou non fournie à l'acheteur à plusieurs reprises.
- Soumission des documents d'évaluation des registres dépassant la date de renouvellement du site certifié.
- Évaluation des registres : document ou registre manquant ou incomplet par rapport aux exigences.
- Constatation de non-conformité lors d'audit régulier ou aléatoire.

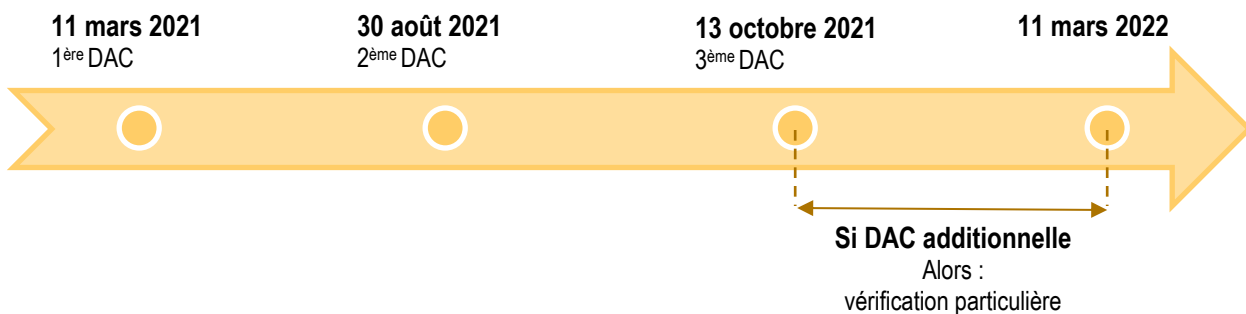
Le comité de certification évalue tout dossier en non-conformité et peut prendre les décisions suivantes :

- Allonger la période pour résoudre la/les demandes d'action corrective selon la situation du producteur,
- Recommander la vérification particulière aux frais du producteur (maximum trois tentatives de rendez-vous permises sinon le retrait du certificat s'en suit),
- Recommander le retrait du certificat.

De plus, le comité de certification a mis en place un système de suivi des événements de demandes d'actions correctives reçues par site certifié. Ce système permet de recenser les DAC émises aux producteurs dans le temps. Un seuil de trois événements distincts maximal est toléré dans un intervalle de 12 mois.

Ainsi, lorsque le seuil de trois DAC sur une période de 12 mois est atteint pour le site, une lettre de non-conformité sera transmise au producteur. Cette lettre aura pour but d'informer le producteur que le seuil a été atteint pour le site et que, si un autre événement venait à se produire durant la période visée, une vérification particulière aux frais du producteur sera exigée afin de comprendre les sources des DAC.

Par exemple, si la première date de DAC était le 11 mars 2021, alors la période visée s'étendrait jusqu'au 11 mars 2022. Ainsi, si le site recevait une autre DAC après réception de l'avis de non-conformité mentionnant les trois DAC consécutives, mais avant le 11 mars 2022, alors le site devrait effectuer une vérification particulière à ses frais.



### 1.12.5 Résumé du processus de vérification

Les producteurs inscrits aux programmes Veau Vérifié et Veau de grain du Québec certifié sont soumis à une procédure de contrôle de la qualité lié à l'implantation des exigences sur leur fermes. Ce suivi de la qualité est effectué une fois par année à date fixe, tant et aussi longtemps que le site est inscrit au programme. Le cycle comporte un audit externe régulier effectué par un auditeur externe et est suivi par six années d'évaluations des registres.

Afin de se repérer plus facilement dans le programme et de connaître la fréquence des besoins liés aux différents registres et documents, se référer à la page 127 pour le document [Doc. Réf. 4 Fréquence des registres et des documents alternatifs](#), ainsi qu'aux pages 125 et 126 pour le schéma détaillé du déroulement du cycle de vérification.

### 1.13. Comité de certification (spécifique au VGQC)

Pour le VGQC, le processus de vérification est complété par un comité de certification qui suit les évolutions de la certification et qui prend les décisions lors de cas litigieux ou de non-respect des exigences. Ce comité est formé des producteurs membres du comité de négociation veau de grain et d'un représentant du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.

Le comité de certification existe en vertu du *Règlement sur la production et la mise en marché des veaux de grain*. Il a pour rôle d'analyser les cas des producteurs qui ne respectent pas les exigences du cahier des charges. Il fait des recommandations au comité de mise en marché des veaux de grain et aux Producteurs de bovins du Québec (PBQ) sur les actions à prendre. Tous les dossiers analysés le sont de façon confidentielle. Avant de recommander le retrait d'un certificat ou le refus de délivrer un certificat, le comité doit donner au producteur visé l'occasion de présenter ses observations.

### 1.14. Éléments du manuel

Le manuel Veau vérifié et VGQC est conçu pour être un outil de référence, et ce, tout au long du cycle de production. En tout temps, la table des matières au début du manuel peut être utilisée pour trouver rapidement de l'information.

La section 2 est composée de tableaux qui contiennent les pratiques obligatoires, les pratiques fortement recommandées, les procédures de suivi, de rectification et de vérification, les pratiques suggérées et leurs références vers les registres et les protocoles. Lorsque la pratique est liée aux exigences du programme VGQC, la mention « VGQC » est ajoutée. Une distinction est faite entre les entreprises de finition et pouponnières lorsque les exigences diffèrent. En voici un exemple :

#### PRATIQUES

##### Pratiques Obligatoires (PO)

PO 2.2.3 Les pratiques obligatoires (PO) sont énumérées à des fins de référence et sont présentées dans un encadré rouge comme celui-ci. Les pratiques apparaissant dans ces boîtes sont obligatoires pour protéger le troupeau des risques associés à la salubrité des aliments à la ferme pendant le cycle de production.

Procédures de suivi	Procédures de rectifications	Procédures de vérifications
Il s'agit d'activités que doit effectuer l'exploitant pour s'assurer que les risques sur la ferme sont réduits ou éliminés.	En cas de problème, l'exploitant suit ces procédures pour maîtriser la situation et corriger le problème.	La vérification est optionnelle et certaines PO ne l'exigent pas. Si le programme Veau vérifié exige une vérification, l'exploitant doit suivre ces procédures.
Registres : Cette section du tableau présente les registres qui correspondent aux procédures de suivi, de rectifications ou de vérification. Par exemple : Registre 1 Engagement du producteur, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives		



### Pratiques Fortement Recommandées (FR)

FR 2.2.1 Les pratiques fortement recommandées sont présentées dans un encadré jaune comme celui-ci. Ces pratiques ne sont pas directement liées à la salubrité des aliments, mais sont considérées comme étant très importantes par l'équipe de développement. Toutes les pratiques fortement recommandées devraient être adoptées par le producteur.

### Pratiques Suggérées (PS)

PS 1.1 Les pratiques suggérées sont présentées dans un encadré comme celui-ci. Bien qu'elles ne soient pas obligatoires, elles sont recommandées afin de donner des outils supplémentaires au producteur, renforçant ainsi l'approvisionnement en aliments salubres pour la consommation humaine.

## PROTOCOLES

### Protocoles obligatoires

Les protocoles obligatoires du programme Veau vérifié, ainsi que des programmes VGQC, sont présentés dans une boîte comme celle-ci. Il s'agit de lignes directrices, habituellement associées à des PO, qui aident l'exploitant à gérer un risque particulier.

### Protocoles fortement recommandés

Les protocoles fortement recommandés sont présentés dans une boîte comme celle-ci. Ils comprennent les méthodes de gestion pratiques que l'exploitant peut incorporer à son processus de production.

### Protocoles suggérés

Les protocoles suggérés sont présentés dans une boîte comme celle-ci. Ils comprennent les méthodes de gestion pratiques que l'exploitant peut incorporer à son processus de production.

La section 3 contient un format proposé pour chaque registre que vous devrez conserver. Les registres obligatoires sont entourés par un triple cadre rouge. Les registres fortement recommandés sont entourés par un cadre simple jaune. Les registres suggérés sont entourés par un cadre simple en pointillés gris. Vous n'êtes pas tenus d'utiliser ce format, mais vous devez être en mesure de fournir tous les renseignements qu'on y demande. Par conséquent, assurez-vous d'avoir tous ces renseignements en main au moment de la vérification du programme. Les registres constituent un élément essentiel de tout bon programme basé sur le HACCP et permettent aux producteurs de prouver qu'ils font réellement ce qu'ils affirment faire.

La section 4 contient tous les protocoles obligatoires, fortement recommandés et suggérés qui sont pertinents au programme. Ils peuvent être réajustés par le producteur afin de s'assurer qu'ils concordent avec la gestion de son exploitation, à condition qu'ils répondent à tous les critères requis et documentent toute l'information nécessaire.

Vous trouverez dans la section 5 une série de documents à utiliser à titre de référence au besoin, notamment des exemples de document attestant l'engagement des fournisseurs ou des transporteurs. Vous pouvez utiliser ces formulaires pour illustrer votre engagement envers la prévention d'une contamination potentielle découlant des intrants.

La section 6 contient une liste de vérification présentant les PO et les FR requis pour l'inscription au programme Veau vérifié.

La section 7 contient un lexique terminologique qui définit les termes utilisés fréquemment dans le manuel Veau vérifié.

## 1.15. Considérations futures

Le manuel présente les lignes directrices des programmes Veau vérifié et VGQC qui sont des processus dynamiques en évolution. Par conséquent, il sera révisé et mis à jour sur une base régulière.

L'industrie canadienne du veau est consciente du fait que la nouvelle *Loi relative aux aliments du bétail* de l'ACIA régira le mélange des aliments médicamenteux à la ferme. Lorsque la nouvelle loi entrera en vigueur, elle sera incorporée au programme.

L'ACIA peut exiger que les registres de traitements, de mélange des aliments médicamenteux, etc., soient conservés pendant 10 ans par les producteurs afin d'être conformes aux réglementations actuelles. Les producteurs doivent s'assurer de connaître la réglementation à ce sujet.

## 1.16. Préambule Veau de Grain du Québec Certifié (VGQC)

Le présent programme de certification des PBQ présente les exigences d'origine et de qualité ainsi que les caractéristiques minimales auxquelles les producteurs de veaux de grain du Québec doivent satisfaire afin de se prévaloir de la certification. Ce programme de certification contient toutes les exigences du programme Veau vérifié ainsi que 18 exigences relatives à la certification d'origine (traçabilité) et de qualité Veau de grain du Québec certifié (VGQC).

Les PBQ ont un contrôle légal sur la production des veaux de grain au Québec en vertu du *Règlement sur la production et la mise en marché des veaux de grain* (chapitre M-35.1, r. 159) qui découle de la *Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche*.

Toute modification au cahier des charges est transmise aux producteurs de veaux de grain inscrits au fichier des producteurs, qui est tenu à jour conformément aux dispositions du *Règlement sur le fichier des producteurs visés par le Plan conjoint des Producteurs de bovins du Québec et sur la conservation et l'accès aux documents des*

*Producteurs de bovins du Québec* (chapitre M-35.1, r. 148.1). Tout producteur peut participer à la mise à jour du programme de certification en soumettant des suggestions aux PBQ.

Pour garantir l'impartialité du programme de certification, le contrôle du respect des critères est confié à des auditeurs externes. Ces auditeurs vérifient la conformité au programme selon le cycle de contrôle décrit dans ledit programme.

« Veau de grain du Québec certifié » est une marque de certification enregistrée au Registre des marques de certification du Canada par les PBQ depuis 2003. Une traçabilité continue assure l'origine et le suivi rigoureux du veau de grain du Québec. La réalisation de l'ensemble des étapes menant à la certification permet l'utilisation du nom et du logo « Veau de grain du Québec certifié ».

Ce document ne doit pas être considéré comme un guide de production.

Dans le présent document, la forme masculine désigne tout aussi bien les femmes que les hommes.

#### 1.16.1 Sommaire des principales caractéristiques du Veau de grain du Québec certifié

- Les veaux de grain du Québec sont élevés sur les fermes contrôlées par le présent programme de certification, à partir de la pouponnière jusqu'à la vente pour l'abattage.
- Les veaux de grain réalisent au moins 50 % de leur gain de poids (de la naissance à l'abattage) au Québec.
- Bovin de type laitier ou issu d'un croisement entre un bovin laitier et un bovin de boucherie alimenté principalement au grain.

La surface d'élevage minimale pour chaque veau est conforme en tout temps aux densités d'élevage minimales prescrites par le programme.

- Les veaux en finition disposent jusqu'à l'abattage d'une alimentation en grain contenant un minimum de 50 % de maïs ou d'orge (en poids) ainsi qu'un supplément protéique conçu pour les veaux de grain.
- Aucune hormone de croissance ni toute autre substance interdite par la réglementation en vigueur ne doivent être administrées aux veaux.
- Le poids de la carcasse d'un veau de grain au moment de la vente se situe entre 176 livres et 419 livres, sans peau.
- Un système de traçabilité permet faire l'historique des déplacements depuis l'origine des veaux et les preuves sont archivées jusqu'à deux ans après l'abattage des animaux.

#### 1.16.2 Produits et activités admissibles au programme de certification

Le présent cahier des charges établit les exigences relatives à la certification d'origine et de qualité des veaux de grain du Québec.

La certification s'adresse aux producteurs de veaux de grain du Québec ainsi qu'aux pouponnières hors Québec qui approvisionnent des producteurs du Québec. Le requérant à la certification doit être le **propriétaire** des veaux pour lesquels il demande la certification. Le producteur peut réaliser lui-même l'élevage ou le faire réaliser en sous-traitance. Il est entièrement responsable de s'assurer que tous ses sous-traitants sont certifiés.

### 1.16.3 Gestion des non-conformités

Les résultats de la vérification et les secteurs où des mesures correctives sont requises sont revus avec le producteur (ou son représentant). L'auditeur explique les mesures correctives de manière à ce que le producteur comprenne ce qui lui est demandé afin de répondre aux exigences de la certification.

Les mesures correctives doivent être complétées dans les 3 mois suivant la vérification. Le producteur doit aviser Les Producteurs de bovins du Québec lorsque les mesures correctives ont été accomplies.

Afin de vérifier les mesures correctives mises en œuvre par le producteur, l'auditeur planifie un suivi d'audit effectué sur place ou bien demande au producteur de lui faire parvenir les preuves adéquates.

L'auditeur révise les preuves fournies par le producteur. Une fois que les mesures correctives ont été complétées et vérifiées par l'auditeur, un rapport de réalisation des plans de mesures correctives et une recommandation sont remis aux Producteurs de bovins du Québec.

Les mesures correctives doivent être mises en œuvre pour qu'une recommandation positive soit effectuée aux Producteurs de bovins du Québec.

### 1.16.4 Admissibilité à la certification

Le producteur est admissible à la certification s'il est conforme à toutes les exigences énoncées à la section 2 du *Règlement sur la production et la mise en marché des veaux de grain*. Également, le producteur doit respecter le programme Veau Vérifié en ayant 0 pratique obligatoire (PO) non conforme et un maximum de 4 pratiques fortement recommandées (FR) non conforme.

### 1.16.5 Coûts associés à la certification

Le producteur-**vendeur** doit assumer tous les coûts associés à la certification pour ses pouponnières et finitions.

**2. SECTION 2**  
**BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION**  
**du programme Veau vérifié complémenté de VGQC**

## 2.1. Installations

### À l'extérieur

PO VGQC 1 Le producteur doit signer et afficher sur les lieux d'élevage la politique de qualité, disponible sur le site extranet de chaque producteur, dans laquelle il s'engage à respecter la certification.

Cf. [Doc. Réf. 7 Évaluation de la qualité de l'eau d'abreuvement](#), [Doc. Réf. 8 Engagement de politique de qualité](#)

PO 2.1.1 Les animaux morts sont immédiatement placés dans un espace désigné à l'écart des autres animaux. Inscrire le numéro du veau dans le registre de traitement et d'identification des veaux ([Registre 3](#)).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>Chaque fois qu'il y a un veau mort, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier si celui-ci est placé dans la zone désignée pour les carcasses.</li> <li>• Noter l'identification du veau au registre .</li> <li>• Respecter toute réglementation provinciale pour la gestion des animaux morts.</li> </ul>	<p>Si l'exploitant trouve un veau mort à l'extérieur de l'espace désigné, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer immédiatement l'animal mort dans la zone réservée pour animaux morts.</li> <li>• Si un employé est responsable de la dérogation, revoir les actions et le former à nouveau.</li> <li>• Noter les mesures correctives.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 3 Traitement et identification des veaux</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a></p>	

Cf. [Doc. Réf. 9 Enfouissement des animaux morts à la ferme](#) (pour le Québec)

PS 1.1 Les bosquets et la pelouse doivent être bien entretenus et exempts de débris sur une distance d'au moins 3 mètres (10 pieds) autour des bâtiments, aidant ainsi au programme de gestion de la vermine de l'établissement.

Les routes doivent être bien nivelées et les aires de réception et d'expédition doivent être bien drainées.

## Bâtiments, intérieurs et enclos

PO VGQC 8 À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2019 :

Il est interdit d'attacher des veaux, et ce, pour tous les types d'aménagement. Les veaux peuvent être logés individuellement en phase pouponnière.

Aucun veau ne peut être élevé dans une logette individuelle après l'âge de 12 semaines ou après l'âge établi dans le *Code de pratiques pour le soin et la manipulation des veaux lourds*, disponible au <http://www.nfacc.ca/codes-de-pratiques/veaux-lourds>, selon l'éventualité la plus tardive, sauf si un vétérinaire certifie que l'état de santé ou le comportement du veau exige qu'il soit isolé. Les logettes doivent être conçues pour que chaque veau puisse s'étendre, se reposer, se relever et faire sa toilette sans difficulté. Chaque logette individuelle (à l'exception de celles destinées à l'isolement d'animaux malades) doit permettre un contact visuel et tactile direct entre les veaux.

Après la sortie de la pouponnière, les veaux doivent être élevés en groupe.

Cf. *Doc. Réf. 10 Code de pratiques pour le soin et la manipulation des veaux lourds (2017)* page 148

PO 2.1.2 Du bois traité ne doit pas être utilisé pour les enclos des animaux (à moins d'être recouvert avec du plastique, contreplaqué, métal, etc.). Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la présence de bois traité exposé, existant ou nouveau, dans l'étable dans le cadre des travaux journaliers.</li> <li>• S'assurer, lorsque les enclos sont réparés, que tout le bois traité utilisé est immédiatement recouvert.</li> </ul>	<p>Si l'exploitant découvre l'utilisation de bois traité dans les enclos :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il doit le couvrir immédiatement avec un matériel approprié.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 1 Engagement du producteur</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a></p>	

FR 2.1.3 Les salles ou les enclos doivent être clairement identifiés pour faciliter l'enregistrement des traitements collectifs au registre de traitement et d'identification des veaux ([Registre 3](#)).

PS 1.2 Tout objet saillant qui pourrait blesser les veaux, comme les clous, boulons ou coins coupants, devrait être éliminé dans tous les endroits auxquels les animaux ont accès.

PS 1.3 La taille des enclos doit respecter les lignes directrices du *Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des veaux de boucherie* du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) (voir la section 6.4).

Les bâtiments doivent :

- Être faciles à nettoyer;
- Être conçus de façon à empêcher l'entrée et l'hébergement de rongeurs/insectes nuisibles.
- Être conçus de façon à empêcher l'entrée de contaminants environnementaux.
- Être confortables pour les animaux.
- Être dotés de rampes de chargement et déchargement, dépourvues de coins tranchants, dotées de bases solides et dont la pente est graduelle.
- Posséder un plancher qui offre une bonne traction dans les endroits où les veaux se déplacent.
- Posséder un enclos réservé aux animaux malades.

Cf. [Doc. Réf. 10 Code de pratiques pour le soin et la manipulation des veaux lourds \(2017\)](#)

## Ventilation

La ventilation peut être passive ou mécanique (c'est-à-dire électrique), et elle doit faire circuler l'air de manière adéquate en fonction du nombre et de la taille des veaux à l'intérieur du bâtiment.

PS 1.4

- Le système de ventilation doit être fonctionnel et en bon état.
- Une source d'alimentation de secours doit être prête à entrer en fonction en cas de panne de courant. Cette source d'alimentation doit être testée tous les trois mois.
- Consultez le spécialiste de votre région au sujet de la ventilation nécessaire compte tenu du nombre et de la taille des veaux à l'intérieur de votre bâtiment.

## 2.2. Gestion de l'accès aux installations de production

La gestion de l'accès à votre étable vous permettra de protéger les veaux de l'introduction de maladies comme la salmonellose, qui constitue un risque à la santé des humains. Le programme de biosécurité que vous mettez en place aide à maîtriser les risques biologiques et chimiques.

Les bactéries, virus et parasites qui causent des maladies peuvent entrer sur votre ferme de multiples façons. Ils peuvent emprunter des vecteurs mécaniques (p. ex. : chaussures ou pneus de véhicules) ou des vecteurs



biologiques (c'est-à-dire des porteurs activement infectés comme les oiseaux ou les rongeurs qui rejettent l'organisme nuisible dans leurs environnement).

On utilisera une boîte aux lettres à l'extérieur des installations si la personne qui ramasse les animaux morts doit remettre des documents ou venir en chercher à la ferme. La restriction de l'accès au bâtiment où vos animaux se trouvent vous permettra de maîtriser les risques biologiques.

Chaque ferme doit être évaluée individuellement au moment de la mise en œuvre du programme Veau vérifié, afin de s'assurer que les risques sont bien maîtrisés. Les exploitants doivent s'assurer qu'un plan de la ferme est accessible pour les personnes sur les lieux et qu'il indique les aires d'entreposage des aliments et quai d'expédition. L'objectif de ce diagramme consiste à se faire une représentation du chemin emprunté par les produits, les animaux et les personnes, afin de cerner les secteurs potentiels de contamination croisée et d'en réduire le nombre.

### **Animaux de compagnie à la ferme**

L'exploitant devrait aussi penser à la place qu'occupent les chats et chiens dans les bâtiments des installations de production de veau. Les chats et chiens qui restent à la maison et qui s'intéressent activement aux rongeurs constituent un atout. Cependant, ceux-ci peuvent aussi transmettre des maladies aux veaux. Les chats et chiens qui errent et ramènent avec eux les problèmes de bactéries et de parasites des voisins représentent un problème. On recommande de limiter leur accès aux installations de production d'animaux.

FR 2.2.1 Aucun animal voué à l'alimentation autre que les bovins ne doivent pénétrer dans les installations de production. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

### **Visiteurs**

Il est à noter que toutes personnes autres que l'exploitant ou le propriétaire sont considérés comme des visiteurs et sont des potentiels vecteurs de transmission de pathogènes sur le site de production. Le registre des visiteurs (cf. [Registre 13](#)) permet ainsi d'effectuer la traçabilité des mouvements sur le site dans le cadre d'une contamination du troupeau ou d'un bâtiment. Pour se faire, chacun doit se questionner sur l'emplacement et le nombre de registres de visiteurs disponibles sur le site, par exemple le bureau, un point de rencontre, l'entrée principale ou encore chacun des points d'entrées.

FR 2.2.2 L'exploitant doit mettre en place un protocole et un registre des visiteurs qui comprend les éléments suivants :

- Porter les couvre-chaussures fournis ou laver et désinfecter ses chaussures à l'aide des accessoires fournis, ou en marchant dans un bain désinfectant.
- Éviter tout contact non nécessaire avec les veaux ou l'équipement utilisé pour l'alimentation.
- Se laver les mains dans l'évier à l'arrivée et avant de quitter le bâtiment.

FR 2.2.3 L'exploitant doit avoir un programme de biosécurité en place.

Cf. [Protocole 7 Biosécurité externe](#) et [Registre 13 Visiteurs](#)

## 2.3. Le contrôle de la vermine

Les insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux nuisibles représentent aussi des sources actives d'organismes qui causent des maladies, et leur présence doit être contrôlée à la ferme.

Les insectes, notamment les mouches, sont des porteurs fréquents de maladies bactériennes et virales, et il a été démontré qu'ils peuvent voyager jusqu'à 1,5 km d'une ferme à l'autre. L'élimination régulière du fumier aide à diminuer la population de mouches, tout comme les pièges à mouches, serpentins, papiers collants, pièges à ultraviolets et l'installation de moustiquaires dans les endroits où les veaux vivent.

Les oiseaux sont aussi fréquemment des porteurs d'organismes qui causent des maladies, comme la salmonelle, et peuvent se déplacer sur plusieurs kilomètres. L'installation de filet anti-oiseaux dans les aires de confinement, limitera l'accès des oiseaux d'avoir accès aux aliments du bétail, et l'élimination des perchoirs naturels dans les granges aideront à contrôler la population d'oiseaux dans les bâtiments d'élevage.

Les rongeurs et autres nuisibles parcourent fréquemment plusieurs kilomètres, d'une ferme à l'autre, et ils représentent les pires agents porteurs de maladie avec lesquels les producteurs doivent composer. Bien qu'ils ne puissent pas être éliminés à la ferme, il est possible de les contrôler.

Une vermine non contrôlée risque de causer des dommages significatifs aux bâtiments d'élevages et aux aliments.

### Gestion de la vermine

FR 2.3.1 L'exploitant a mis en place un programme de contrôle de la vermine.

Cf. [Protocole 8 Contrôle de la vermine](#) et [Registre 14 Contrôle de la vermine](#)

## 2.4. Évaluation et formation du personnel

Pour améliorer ses performances, il est recommandé à l'exploitant de demeurer à l'affût des tendances et partager ses connaissances avec les employés. Il devrait saisir toutes les occasions de formation et être réceptif à la nouvelle information. Cependant, la délégation est une fonction importante et ne dégage pas l'exploitant de toute responsabilité si les employés ne sont pas formés adéquatement. Il est recommandé d'assigner aux employés des tâches et des responsabilités qui sont à la mesure de leurs capacités et pour lesquels ils ont été formés.

Les nouveaux employés auront besoin d'une période d'orientation pour se familiariser avec les protocoles de production. La durée de cette période d'orientation variera en fonction des aptitudes et de l'expérience antérieure des nouveaux employés.

La formation du personnel devrait être axée sur les différentes compétences et responsabilités. Voici quelques exemples de bonnes pratiques de gestion qui peuvent être utilisées :

Contrôles de production :

- Cette formation permettra au personnel de documenter leur compréhension de cette matière en conservant des registres relatifs aux PO et FR qui touchent leurs fonctions.

Pratiques hygiéniques :

- Le personnel comprend l'importance du nettoyage, les processus d'infection et de transfert des maladies.
- Le personnel comprend l'importance d'utiliser des bains de pied ainsi que la routine de remplacement du désinfectant utilisé.
- Le personnel comprend pourquoi il doit se laver les mains après avoir manipulé des animaux malades ou en sortant des toilettes.
- Le personnel comprend aussi l'importance de ne pas porter, dans l'aire protégée de production de veaux, des bottes qui ont été portées dans toute autre installation de production de bétail.

Soin et manipulation des veaux :

- Le personnel est formé relativement aux techniques adéquates en matière de manipulation et de contention des veaux.
- Le personnel comprend les mouvements de l'animal, connaît la « zone de fuite » et utilise toujours le moins de force possible pour manipuler les veaux.
- Le personnel comprend les signes de maladie et de blessure chez les veaux.

FR 2.4.1 L'exploitant doit s'assurer que tous les employés soient formés pour les tâches dont ils ont la responsabilité, et avoir de bonnes connaissances relativement au programme Veau vérifié. En cas de problème, l'employé doit suivre une nouvelle formation afin d'empêcher que la situation se reproduise. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

Cf. [Registre 1 Engagement du producteur](#) (pour tous), et spécifiquement [Registre 15 Formation \(programme VGQC\)](#) et [Registre 16 Qualité de l'eau](#)

## 2.5. Achats et réception

Les achats et la réception comprennent tous les intrants nécessaires à la production de veaux. Une attention spéciale devrait être portée afin d'éviter que la contamination par les intrants, notamment les aliments et la médication, provienne d'une source externe.

Il est essentiel que le producteur ou un employé formé examinent tout le matériel entrant avant de l'utiliser.

Les possibilités d'erreurs ou de contamination survient lorsqu'un vaste éventail d'articles et de matériaux arrivent à la ferme. Il est alors important de vérifier, examiner et prendre toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que ces risques ne se concrétisent pas.

### Aliments du bétail

Le producteur doit être au fait de la réglementation en vigueur relativement aux aliments liquides et solides pour le bétail. Par exemple : les aliments médicamenteux et les produits interdits qui entrent dans la composition des aliments.

#### PO 2.5.1

- Aucun aliment pour animal destiné à la consommation humaine, autre que les aliments pour les veaux, ne doit entrer dans les installations de production de veaux. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).
- Les veaux ne doivent jamais recevoir d'aliments contenant des protéines de sous-produits animaux, sauf ceux acceptés en vertu de la réglementation en vigueur relativement aux aliments interdits. Suivre la réglementation relative aux aliments interdits

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acheter les aliments auprès d'un fabricant certifié HACCP ou obtenir une assurance écrite selon laquelle le fabricant non reconnu HACCP a pris des mesures pour empêcher la contamination possible des aliments découlant d'aliments pour d'autres animaux, ou d'autres contaminants. Demander une mise à jour annuelle de cette assurance écrite.</li> <li>• Vérifier la facture et inspecter les aliments du bétail visuellement avant la première utilisation, afin de s'assurer que les produits livrés correspondent aux produits commandés.</li> </ul>	<p>En cas de problème, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Séparer les aliments pour non-ruminants des aliments pour les veaux.</li> <li>• Contacter le fournisseur pour retirer l'aliment.</li> <li>• Former le personnel responsable à nouveau afin d'éviter toute récurrence.</li> <li>• Noter les mesures correctives.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 1 Engagement du producteur</a>, <a href="#">Registre 5 Réception des aliments</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a></p>	

Cf. [Doc. Réf. 11 Lettre attestant l'engagement d'un fournisseur \(exemple\)](#) et [Doc. Réf. 12 Lettre attestant l'engagement d'un transporteur \(exemple\)](#)

Le programme alimentaire doit impérativement être signé par un agronome. Un nouveau programme alimentaire est nécessaire s'il y a un changement d'aliment, de supplément ou si le producteur change d'agronome. Si aucun changement n'est nécessaire, il faut au moins un nouveau programme alimentaire par cycle de contrôle (cycle de sept ans).

PO VGQC 9. Le producteur doit appliquer un ou des programmes alimentaires approuvés et signés par un agronome.

Les programmes alimentaires doivent être conçus de façon à satisfaire les besoins nutritionnels en protéines, énergie et minéraux conformément (voir le [Doc. Réf. 13](#)) au *Règlement sur la production et la mise en marché des veaux de grain*.

Les fabricants d'aliments qui ne sont pas reconnus HACCP ne possèdent peut-être pas de programme de contrôle de la qualité. Par conséquent, il faut faire preuve de vigilance lorsqu'on achète des aliments provenant de ces sources. La FR 2.5.3 illustre la mesure qu'il faut adopter.

La FR 2.5.2 est spécifique aux producteurs en pouponnière.

#### FR 2.5.2

- Le lait cru provenant des sources hors de la ferme doit être reçu conformément à la réglementation.
- Les aliments, qu'ils soient produits à la ferme ou achetés, doivent être consignés dans le Registre 5 de réception des aliments (date, nom du producteur et fournisseur).

#### *Spécifique pouponnière*

#### FR 2.5.3

- Les fournisseurs d'aliments transformés qui ne sont pas reconnus HACCP doivent fournir aux producteurs une assurance écrite prouvant que des mesures ont été prises pour assurer l'intégrité du produit et prévenir la contamination par des agents infectieux, produits de santé animale ou produits chimiques, tant à la source que pendant le transport. Cette assurance sera archivée avec le Registre de réception des aliments.
- Si les sacs d'aliments possèdent une doublure en plastique et proviennent d'un fabricant reconnu HACCP, l'assurance écrite n'est pas nécessaire.

Cf. [Registre 5 Réception des aliments](#)

Cf. [Doc. Réf. 15 Quand avoir des échantillons ou des lettres de garantie?](#), [Doc. Réf. 11 Lettre attestant l'engagement d'un fournisseur \(exemple\)](#) et [Doc. Réf. 12 Lettre attestant l'engagement d'un transporteur \(exemple\)](#)

Comme intrant, les aliments sont classés par catégorie, soit des aliments produits à la ferme, comme le grain et le lait cru, soit des aliments achetés comme par exemple le substitut de lait, le grain et les sources de fibres.

PS 5.1 Les aliments commerciaux transformés et achetés, comme le supplément pour veaux, les aliments complets ou le substitut de lait, devraient être achetés auprès d'un fournisseur reconnu HACCP lorsque c'est possible. Ce fournisseur reconnu aura un programme de prévention de contamination des aliments par les agents infectieux, les produits de santé animale, les aliments provenant des ruminants ou des produits chimiques à l'usine de transformation et pendant le transport jusqu'à votre ferme.

## Échantillons d'aliments du bétail

FR 2.5.4 Les aliments transformés achetés en sac ou en vrac auprès d'un fabricant reconnu HACCP n'ont pas besoin d'être échantillonnés, mais une facture ou un bon de livraison contenant de l'information sur la traçabilité doit être consignée dans le [Registre 5 Réception des aliments](#).

FR 2.5.5 Si vous achetez les aliments transformés auprès d'un fabricant non reconnu HACCP, des échantillons doivent être pris. Ces derniers seront conservés pour une période de neuf mois. L'inscrire dans le [Registre 5 Réception des aliments](#).

Cf. [Doc. Réf. 16 Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme-Transport \(2001\)](#). En révision, fin prévue printemps 2023

Cf. [Doc. Réf. 15 Quand avoir des échantillons ou des lettres de garantie?](#)

Lorsque les aliments transformés sont achetés auprès d'un fabricant non reconnu HACCP, un échantillon d'une livre (500 grammes) de chaque type d'aliment sera pris, puis conservé dans un contenant scellé (un grand sac de type *Ziploc* fait l'affaire). Cet échantillon doit ensuite être clairement identifié avec le nom du produit, la source, la date d'arrivée et le numéro de lot. L'échantillon doit être pris avant d'utiliser les aliments pour la première fois.

## Veaux

La qualité des animaux destinés à la vente est basée sur la qualité des veaux laitiers que le producteur reçoit. De nombreux facteurs influencent la santé des veaux durant l'élevage, et ces facteurs sont les composantes d'un bon programme d'élevage des animaux. Lorsque les veaux sont achetés auprès de producteurs qui suivent de bonnes pratiques de production (BPP), la santé des veaux sera généralement meilleure que dans le cas de veaux provenant de fermes qui ne suivent pas de BPP.

L'exposition aux situations stressantes constitue un autre élément déterminant de la santé des veaux. Il est important d'éliminer le stress de l'environnement des veaux autant que possible, afin de leur donner la possibilité de vaincre leur maladie subclinique et retrouver leur santé. Voici des exemples d'éléments stressants qui peuvent déclencher des signes visibles de maladie chez les veaux atteints d'une maladie subclinique :

- Surpopulation
- Eau de mauvaise qualité ou contaminée
- Environnement humide ou courants d'air
- Fluctuations rapides de la température à l'intérieur du bâtiment
- Mauvaise qualité de l'air
- Manipulation brusque
- Mauvais mélange du substitut de lait ou mauvaise rotation du grain
- Substitut de lait ou grain de mauvaise qualité

Afin d'éviter la surpopulation, le programme VGQC recommande de suivre les spécifications sur la densité d'élevage présentée page 130.

PO VGQC 2 Le producteur doit être légalement propriétaire des veaux élevés sur la ferme pour laquelle il demande la certification, que les veaux soient élevés par lui-même ou par un sous-traitant.

PO VGQC 4 Le poids moyen d'un lot de veaux à l'entrée en pouponnière ne peut excéder 160 livres.

*Spécifique pouponnière*

PO VGQC 5 Les veaux de grain issus de pouponnières hors Québec doivent entrer en élevage au Québec à un poids maximum de 300 livres. Ce calcul se base sur la moyenne du lot. Par la suite, les veaux doivent être élevés au Québec jusqu'à l'abattage.

*Spécifique finition*

PO VGQC 6 Les veaux de grain doivent réaliser 50 % ou plus de leur gain de poids au Québec, de la naissance à l'abattage. Ce calcul est effectué sur la base du lot.

*Spécifique finition*

PO VGQC 7 Au moins 80 % des veaux de grain doivent être de type laitier de race Holstein noir et blanc sur une base annuelle.

PO VGQC 16 Les veaux de grain du Québec doivent avoir été élevés dès la pouponnière dans des fermes inscrites à la certification. Cette exigence s'applique également pour les pouponnières hors Québec.

Au moment de l'achat des veaux sevrés, les informations concernant les délais d'attente et les bris d'aiguille dans la chair d'un veau sont transmises à l'acheteur.

*Spécifique finition*

PO VGQC 17 L'utilisation de l'aiguillon électrique ou de la pointe piquante est interdite sur les veaux.

## FR 2.5.6

- La provenance du veau doit être inscrite au [Registre 3 Traitement et identification des veaux](#), dans la colonne prévue à cette fin. Chaque veau arrivant au site de production doit porter une étiquette d'oreille reconnue conformément au *Règlement sur la santé des animaux*.
- Si des étiquettes de gestion sont utilisées, elles doivent renvoyer à l'étiquette de l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB) conformément au *Règlement sur la santé des animaux*. Cette identification est inscrite dans le [Registre 3 Traitement et identification des veaux](#) ou un registre équivalent.

La FR 2.5.7 est spécifique aux producteurs en finition.

FR 2.5.7 Lorsque des veaux sevrés (préconditionnés) sont achetés, ils doivent provenir d'une exploitation inscrite au programme Veau vérifié. Lorsque vous achetez des veaux, demandez le registre de l'animal et inscrivez l'information pertinente dans votre [Registre 3 Traitement et identification des veaux](#) dans la colonne de la provenance.

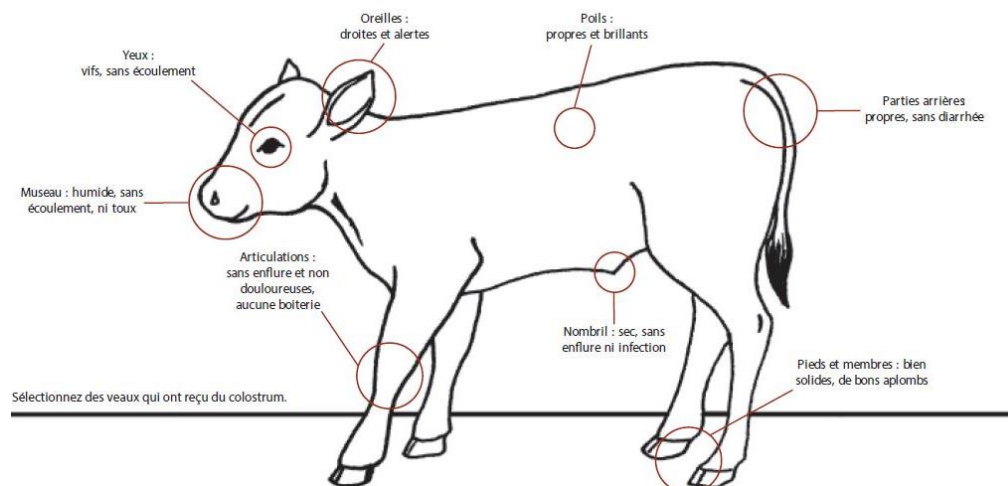
*Spécifique finition*

Cf. [Registre 2 Autodéclaration du producteur](#)

PS 5.2 Suggestion relativement à un protocole d'achat de veaux (cf. [Protocole 9](#)) est proposé à la page 115

Note : les veaux manifestement malades comprennent les animaux maussades, dépressifs et qui présentent des signes de déshydratation, de diarrhée, de détresse respiratoire, un nombril enflé ou des articulations enflées.

### Mettre en marché un veau en santé



Adapté du document *Mettre en marché un veau en santé* et utilisé avec la permission des Producteurs de bovins du Québec.



## Produits de santé animale

PO VGQC 10 Le producteur doit signer et envoyer la déclaration annuelle sur l'utilisation de médicaments conforme à celle reproduite en section 5 ([Doc. Réf. 1](#)). du *Règlement sur la production et la mise en marché des veaux de grain*.

PO 2.5.8 Il est essentiel de :

- Créer, maintenir et mettre à jour un registre pour inscrire tous les médicaments utilisés à la ferme avec votre vétérinaire. Utilisez uniquement des produits de santé animale approuvés, conformément aux règlements provinciaux et fédéraux, ou prescrits par le vétérinaire.

**OU**

- Présenter les ordonnances vétérinaires signées par le médecin vétérinaire.

PO 2.5.9 Toutes les ordonnances de médicaments sont conservées deux ans.

PO 2.5.10 Les produits de santé animale qui arrivent dans les installations de production doivent être dans un contenant scellé, étiqueté adéquatement.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les étiquettes et inspecter visuellement le produit avant sa première utilisation pour s'assurer que le produit livré est le produit demandé.</li> <li>• Comparer le produit reçu avec le Registre 6 Produits de santé animale recommandés qui peuvent être utilisés à la ferme.</li> </ul>	<p>En cas de problème, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirer tous les médicaments non approuvés pour l'unité de production et les retourner au fournisseur dès que possible.</li> <li>• Inscrire tous les nouveaux produits reçus au Registre des produits de santé animale recommandés pour les veaux avant leur utilisation.</li> <li>• S'assurer que le personnel responsable soit formé à nouveau pour éviter toute récurrence.</li> <li>• Prendre note de toutes les mesures correctives prises au registre 4.</li> </ul>

Registres : [Registre 6 Produits de santé animale recommandés](#) OU [ordonnance vétérinaire](#), [Registre 4 Rapport sur les mesures correctives](#)

Cf. [Registre 6 Produits de santé animale recommandés](#) OU [ordonnance vétérinaire](#)

## Appareils médicaux

PS 5.3 Tous les appareils médicaux doivent arriver à l'unité de production dans leur boîte d'origine et doivent être examinés avant d'être utilisés, afin de s'assurer qu'ils sont de taille et de conception adéquate pour l'utilisation prévue.

Si des appareils médicaux usagés sont achetés, ils doivent être nettoyés adéquatement avant d'être utilisés.

## Autres matériaux

Seaux, tétines et lignes de distribution à lait, identifiants, pinces à identifiants et tondeuses

PS 5.4 Tous les nouveaux seaux, tétines et lignes de distribution à lait, identifiants, pinces à identifiants et tondeuses qui arrivent à l'unité de production doivent être examinés à leur arrivée et avant d'être rangés, afin de s'assurer qu'ils sont propres.

Si des articles usagés sont achetés, ils doivent être nettoyés adéquatement.

## Litière

FR 2.5.11 Utilisez uniquement de la litière faite de matériaux bruts naturels, comme la paille, la sciure et les copeaux de bois. Il faut éviter d'utiliser des matériaux transformés (provenant de sources recyclées) car ils peuvent contenir des contaminants chimiques, notamment du formaldéhyde de la colle, des adhésifs ou de la fibre de verre et qui peuvent mettre à risque la salubrité de la viande. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

## Produits chimiques et nettoyants utilisés à la ferme

PS 5.5 Tous les produits chimiques et nettoyants doivent être examinés lorsqu'ils arrivent à l'unité de production, afin de s'assurer qu'ils correspondent aux produits commandés.

## 2.6. Entreposage

Les intrants doivent être d'une qualité acceptable à l'arrivée, puis être entreposés de façon à en prévenir la détérioration et la contamination par l'environnement.

## Produits de santé animale

Il est très important d'entreposer les produits de santé animale (PSA) adéquatement, afin d'en conserver la puissance et d'empêcher la contamination par les pathogènes. Chaque produit possède une date d'expiration indiquée sur l'étiquette du fabricant.

Au-delà de cette date, le fabricant ne peut garantir l'efficacité de son produit. Une fois qu'un contenant a été ouvert, le produit perdra sa puissance beaucoup plus rapidement que s'il était dans un contenant scellé. Il est sage de prendre l'habitude de vérifier les sceaux des PSA lorsqu'ils arrivent à l'unité de production, afin de s'assurer qu'ils sont intacts.

Presque tous les vaccins doivent être conservés au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C. La congélation détruira certains vaccins, tandis que d'autres qui sont conservés à une température supérieure à 10 °C pour une période prolongée peuvent perdre leur puissance.

PO 2.6.1 Les produits de santé animale injectables, oraux et topiques doivent être :

- Rangés dans un espace identifié qui leur est réservé.
- Entreposés selon les directives de l'étiquette (p. ex. : au réfrigérateur, à l'abri de la lumière ou à la température ambiante) dans un endroit propre et sans poussière.
- Identifiés clairement les produits.
- Les produits expirés doivent être retirés.

Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>En effectuant les tâches quotidiennes, l'exploitant s'assure que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous les PSA injectables ou topiques sont conservés dans une armoire ou un réfrigérateur propre et sans poussière.</li> <li>• Les produits sont bien étiquetés et rangés de façon à pouvoir être identifiés facilement.</li> <li>• Tous les PSA oraux sont conservés dans un espace identifié qui leur est réservé.</li> </ul>	<p>Si l'entreposage n'est pas adéquat, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ranger le produit correctement et nettoyer le contenant s'il y a lieu.</li> <li>• Donner une nouvelle formation au personnel concerné afin d'empêcher que cette situation se reproduise.</li> <li>• Inscire les mesures correctives qui ont été prises.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 1 Engagement du producteur</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a></p>	

## Appareils médicaux

Les appareils médicaux doivent être rangés dans une armoire propre et sèche, qui les protège de la poussière, des rongeurs et des oiseaux et empêche la contamination bactérienne.

## Pratique suggérée

PS 6.1 Tous les appareils médicaux doivent être rangés dans un espace propre, sec et fermé.

**Aliments**

Dans ce contexte, on entend par « aliments » le substitut de lait, le lait cru, les aliments de démarrage pour les veaux, le maïs-grain, les suppléments protéiques, suppléments minéraux, fourrages ou tout autre produit donné aux veaux.

PO 2.6.2 Lorsqu'il y a plus d'un contenant, ils doivent être identifiés afin de s'assurer que les aliments se retrouvent à l'endroit approprié tant lors de la livraison que lors de l'utilisation.

PO 2.6.3 Le lieu d'entreposage des aliments médicamenteux doit être clairement identifié à l'aide d'une pancarte prévue à cet effet. Les aliments doivent porter une identification évidente, soit sur l'étiquette ou le contenant, expliquant la nature du produit médicamenteux. Ils doivent également être entreposés de façon à éviter tout contact avec les aliments non médicamenteux.

PO 2.6.4 Lorsque des aliments médicamenteux en vrac avec un délai d'attente sont utilisés à la ferme, on doit identifier les contenants qui leur sont réservés. Cette information est consignée dans le Registre de réception des aliments ([Registre 5](#)).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>En effectuant les tâches quotidiennes, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Examiner l'espace de rangement des aliments pour y déceler les accumulations d'aliments qui pourraient favoriser la prolifération des bactéries.</li> <li>Inspecter l'aire de préparation du lait pour s'assurer qu'elle est propre.</li> </ul>	<p>L'exploitant doit s'assurer que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les secteurs contaminés sont nettoyés et les mesures correctives qui sont prises sont consignées.</li> </ul> <p>Après le retrait des aliments médicamenteux du lieu d'entreposage inadéquat, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer le silo et l'équipement de manutention.</li> <li>Former à nouveau le personnel responsable afin d'éviter toute récurrence.</li> <li>Inscrire l'action corrective.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 5 Réception des aliments</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a>, affiche d'aliments médicamenteux, numéro de silo</p>	

Cf. [Registre 5 Réception des aliments](#)

FR 2.6.5 Les aliments de tous types doivent être entreposés de façon à être protégés des éléments naturels (pluie ou neige) ou les risques biologiques (agents pathogène, exemple vermine, fumier ou parasites).  
Exemple de bonne méthode d'entreposage : un bac à aliments avec couvercle ou un sac d'aliments placé sur une palette. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

### Produits chimiques et nettoyeurs utilisés à la ferme

Une attention particulière doit être portée afin d'éviter la contamination des aliments du bétail. De nombreux produits chimiques peuvent s'accumuler dans le corps des animaux. Les insecticides, fongicides, herbicides, rodenticides, et produits à base de pétrole risquent de s'accumuler dans la viande s'ils ne sont pas entreposés adéquatement et entrent en contact avec les aliments destinés aux animaux.

PO 2.6.6 Tous les produits chimiques et nettoyeurs utilisés à la ferme doivent être clairement identifiés et entreposés de façon à ne pas contaminer les aliments. L'information est inscrite dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>En effectuant les tâches quotidiennes, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer des inspections pour s'assurer que les produits chimiques et nettoyeurs sont rangés adéquatement.</li> <li>• Vérifier les étiquettes.</li> </ul>	<p>Si l'entreposage n'est pas adéquat ou des contenants fuient, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transférer les produits chimiques agricoles ou nettoyeurs dans une zone séparée loin de toute alimentation.</li> <li>• Demander l'avis du fournisseur spécialisé relativement à l'usage des aliments contaminés.</li> <li>• Nettoyer le secteur contaminé.</li> <li>• Transférer les produits restants dans des contenants propres.</li> <li>• Former à nouveau le personnel responsable afin d'éviter toute récurrence.</li> <li>• Noter les mesures correctives.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 1 Engagement du producteur</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a></p>	

### Litière

Lorsque la litière est achetée auprès d'un fournisseur (voir [FR 2.5.11](#)), c'est la manière dont elle a été manipulée et entreposée qui déterminera si elle contient des bactéries pathogènes, des parasites ou des produits chimiques toxiques. Les excréments des rongeurs et des oiseaux contiennent souvent des bactéries pathogènes comme la salmonelle, ce qui peut contaminer la litière. Toute tentative visant à diminuer la présence des rongeurs et des oiseaux peut grandement réduire les risques de contamination.

FR 2.6.7 La litière doit être entreposée dans un espace séparé des veaux (une barrière ou une clôture suffit à délimiter l'espace), afin de limiter la contamination bactérienne et pour contrôler l'activité des rongeurs. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

### **Seaux, tétines, lignes de distribution à lait, identifiants, pinces à identifiants et tondeuses**

FR 2.6.8 Les seaux, tétines et lignes de distribution à lait, identifiants, pinces à identifiants et tondeuses qui ne sont pas utilisés chaque jour doivent être rangés dans un endroit propre et sec, afin de minimiser les risques de contamination biologique. Avant d'utiliser ces équipements, il faut les inspecter visuellement et les désinfecter au besoin. L'information est inscrite dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

### **Entreposage du fumier**

Restez toujours au fait de toute réglementation provinciale relative à l'entreposage du fumier.

FR 2.6.9 Le fumier est entreposé dans un espace séparé afin d'empêcher la contamination possible des veaux, des aliments, de l'eau et de la litière par contact direct ou indirect avec le fumier ou l'écoulement. Le lieu d'entreposage du fumier doit être à l'écart des entrées des bâtiments et des prises d'air de ventilation. L'information est inscrite dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

## 2.7. Équipement

### **Conception, installation et entretien**

PO VGQC 3 Le producteur doit avoir une balance pour peser les animaux et elle doit être étalonnée minimalement une fois par année (marge d'erreur inférieure à 2 %). Ces informations doivent être notées dans un registre ([Registre 8 Balances \(programme VGQC\)](#)).

*Spécifique finition*

Cf. [Registre 8 Balances \(programme VGQC\)](#) et [Protocole 6 Étalonnage des balances \(programme VGQC\)](#)

## PS 7.1

- Les manuels de tous les équipements qui ont besoin de calibration ou d'entretien de routine doivent être conservés dans un registre prévu à cet effet (exemple [Registre 17](#)), afin de faciliter les réparations, l'entretien, la calibration et la commande de pièces.
- L'équipement utilisé dans une unité de production de veaux doit être conçu, construit, installé, calibré (le cas échéant) et entretenu de façon à empêcher la contamination, la transmission des maladies ou les blessures.
- L'équipement et les ustensiles doivent être faits de matériel résistant à la corrosion en mesure de tolérer l'utilisation et la désinfection répétitive.
- L'équipement doit être de taille appropriée à l'utilisation prévue.
- L'équipement doit être installé de façon à être accessible pour le nettoyage, l'entretien et les inspections de routine.

Cf. [Registre 17 Manuels et guides d'instructions](#)

### Le matériel médical

On entend par matériel médical un appareil ou un outil utilisé par l'exploitant pour administrer un médicament aux veaux. Les aiguilles hypodermiques, alimentateurs œsophagiens et médicamenteurs d'eau en constituent des exemples.

- Les aiguilles et seringues hypodermiques doivent être de taille adéquate et faites d'un matériau adéquat pour le traitement efficace des animaux.
- Les alimentateurs œsophagiens doivent être bien conçus et de taille adéquate pour les veaux pour lesquels ils sont utilisés.
- Les médicamenteurs d'eau sont utilisés pour injecter des médicaments ou des produits de traitement de l'eau dans le système d'alimentation en eau de l'étable.

PO 2.7.1 Les médicamenteurs d'eau doivent être calibrés avant chaque période de traitement afin d'assurer la précision du dosage. Cette information est consignée dans le [Registre 2 Autodéclaration du producteur](#).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confirmer le dosage et le volume d'eau dispensé avant chaque traitement (il faut connaître le volume exact d'eau qui passe dans le médicamenteur en 24 heures, puis établir la dose correcte de médication).</li> <li>• S'assurer que la calibration est effectuée conformément aux directives du fabricant.</li> <li>• Remplir le <a href="#">Registre 3 Traitement et identification des veaux</a>.</li> </ul>	<p>Si l'exploitant remarque qu'une mauvaise dose ou un mauvais produit a été administré :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il demande l'avis du vétérinaire pour établir le délai d'attente révisé et retient les veaux si nécessaire.</li> <li>• Le personnel concerné suit une nouvelle formation pour empêcher que la situation se reproduise.</li> <li>• Les mesures correctives sont inscrites et le <a href="#">Registre 3 Traitement et identification des veaux</a> est mis à jour.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 3 Traitement et identification des veaux</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a></p>	

Cf. [Protocole 1 L'eau médicamentée](#)

## Autre matériel

### Systemes de traitement de l'eau

Les systèmes de traitement de l'eau comme la chloration, l'ozone, les technologies ultra-violettes ou le peroxyde, qui contrôlent les pathogènes, doivent être installés à la ferme, ajustés et certifiés conformément aux recommandations du fabricant. S'ils sont utilisés, ces systèmes doivent être vérifiés chaque mois en vertu de la FR 2.9.3 sur la qualité de l'eau.

### Doseurs, balances et dispositifs de mesure des aliments

Lorsqu'on les utilise à la ferme, les doseurs, balances et dispositifs de mesure des aliments doivent être calibrés adéquatement (cf. [Registre 8 Balances \(programme VGQC\)](#)). Les exploitants doivent élaborer un protocole de calibration (p. ex. : un poids de 50 lb pour effectuer les tests, [Protocole 6 Étalonnage des balances \(programme VGQC\)](#)).

### Équipement de mélange des aliments

PS 7.2 L'équipement de mélange des aliments est entretenu conformément aux directives du fabricant.

### Systemes de distribution, seaux et tétines pour le substitut de lait

Les systèmes de distribution, seaux et tétines pour le substitut de lait doivent être fabriqués de manière à faciliter le nettoyage et ils doivent être entretenus selon les directives du fabricant.

PS 7.3 Les réfrigérateurs doivent être maintenus entre 2 °C et 8°C et être dotés d'un thermomètre.

Note : aucun registre n'est nécessaire, car la température affichée sur le thermomètre constitue la preuve dont l'auditeur aura besoin.

Les thermomètres à lait et les réfrigérateurs devraient être calibrés chaque année.

## 2.8. Administration des médicaments

Les veaux doivent être observés au moins une fois par jour pour déceler les signes de maladie. Les exploitants doivent prendre les mesures appropriées, notamment traiter les veaux malades rapidement, séparer des groupes ou des individus et obtenir l'avis d'un vétérinaire en cas de besoin.



## Médicaments

PO VGQC 11 À moins d'avis contraire du vétérinaire, les veaux en pouponnière doivent recevoir des traitements contre les parasites externes. Ces informations doivent être notées dans un registre de traitement.

*Spécifique pouponnière*

Cf. [Registre 3 Traitement et identification des veaux](#)

PO 2.8.1 Tous les médicaments (injectables, oraux, topiques, soluble dans l'eau ou mélangés aux aliments) sont consignés dans le [Registre 3 Traitement et identification](#) des veaux au moment où ils sont donnés aux veaux à la ferme. Les renseignements suivants doivent être indiqués :

- Date de début du traitement
- Durée du traitement
- Identification de chaque veau traité
- Poids réel ou estimé du veau
- Nom du médicament
- Dosage réel administré et voie d'administration
- Délai d'attente (date avant laquelle il ne faut pas expédier le veau)
- Présence d'une aiguille brisée
- Initiales de la personne qui a administré le médicament (voir section 1.9, [PCC-1C](#) )

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suit l'ordonnance vétérinaire ou les directives de l'étiquette.</li> <li>• Confirme l'identité du veau avant le traitement.</li> <li>• Inscrit dans le Registre de traitement et d'identification des veaux tous les médicaments donnés à l'animal, notamment les médicaments par injection, oraux, topiques, l'eau et les aliments médicamentés.</li> <li>• Inscrit et observe la période de retrait.</li> </ul>	<p>Si l'exploitant remarque que le mauvais veau a été traité, le mauvais dosage ou un mauvais produit a été utilisé, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Immédiatement demander l'avis d'un vétérinaire pour déterminer la période de retrait et retenir le ou les veaux si nécessaire.</li> <li>• Mettre à jour et corriger le Registre de traitement et d'identification des veaux.</li> <li>• Former à nouveau le personnel responsable pour prévenir une récurrence.</li> <li>• Noter les mesures correctives, au Registre 4.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 1 Engagement du producteur</a>, <a href="#">Registre 3 Traitement et identification des veaux</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a></p>	

Cf [Registre 3 Traitement et identification des veaux](#) et [Protocole 3 Bris d'aiguille](#)

Cf. [Doc. Réf. 17 Charte de poids pour injection de veaux en pouponnière](#)

PO 2.8.2 Lorsqu'ils administrent de l'eau médicamentée, les exploitants doivent suivre le Protocole 1 L'eau médicamentée qui s'y rattache et inscrire l'information dans le [Registre 3 Traitement et identification des veaux](#)

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>Au moment du traitement, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que les produits sont identifiés et entreposés adéquatement afin de bien identifier le produit désiré.</li> <li>• Choisir le bon produit.</li> <li>• Confirmer le dosage adéquat avant chaque traitement.</li> <li>• Confirmer l'identification du veau ou en cas de traitement de groupe, l'identification du groupe ou de l'enclos à traiter.</li> <li>• Compléter le Registre 3 Traitement et identification des veaux.</li> </ul>	<p>Si l'exploitant constate que le mauvais produit ou le mauvais dosage a été administré, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Immédiatement demander l'avis d'un vétérinaire afin de déterminer le délai d'attente révisé et si nécessaire, il doit retenir le veau ou doit respecter le délai d'attente le plus long.</li> <li>• Mettre à jour ou corriger le Registre 3 Traitement et d'identification des veaux.</li> <li>• Former le personnel responsable afin d'éviter toute récurrence.</li> <li>• Noter les mesures correctives au registre 4.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 3 Traitement et identification des veaux</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a></p>	

Cf. [Protocole 1 L'eau médicamentée](#)

Protocole pour l'eau médicamentée :

- Les conduites d'eau doivent être identifiées.
- Toujours vérifier la date d'expiration des médicaments utilisés.
- Toujours respecter le délai d'attente lorsqu'on utilise de l'eau médicamentée.
- Consulter la section 2.7.1 pour connaître l'approche relative au médicamenteur d'eau.
- Les médicamenteurs d'eau doivent être rincés à l'eau potable à la fin de la période de traitement.
- Éléments additionnels particuliers à votre ferme.

### Utilisation des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette

L'utilisation non supervisée de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette constitue la cause la plus fréquente de présence possible de résidus de médicaments dans la viande. Le Programme national de surveillance des résidus chimiques (PNSRC) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) surveille continuellement les animaux destinés au marché pour y déceler un vaste éventail de substances. Envoyer un animal à l'abattoir sans que le délai d'attente ne soit terminé, même si ce n'est que d'une journée, crée un risque de mettre en marché un animal présentant un niveau de résidus supérieur à ce qui est toléré. Dans le même sens, l'augmentation du dosage entraîne la prolongation du délai d'attente et nécessite une nouvelle ordonnance vétérinaire afin de prévenir les résidus dans la viande.

L'utilisation des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette signifie :

- L'administration d'un dosage différent.
- L'administration par une voie différente (p. ex. : intramusculaire au lieu de sous-cutanée).
- L'administration pour une durée ou fréquence différente.

- L'administration à un âge ou à un stade de production différent.
- L'administration à une espèce différente.
- L'utilisation dans un aliment différent.
- L'utilisation à des fins différentes de ce qui est écrit sur l'étiquette.
- L'utilisation non approuvée par la Direction des médicaments vétérinaires (DMV) ou Santé Canada, donc sans numéro d'identification du médicament (DIN). Les médicaments utilisés sans DIN exigent une ordonnance d'un vétérinaire et doivent respecter les règlements fédéraux et provinciaux.

Au Canada, l'utilisation en dérogation des directives de l'étiquette est interdite, sauf dans les cas suivants :

- Un vétérinaire supervise l'administration du médicament.
- Aucun produit de remplacement d'efficacité égale n'est offert sur le marché.
- Une relation vétérinaire-client est établie et appuyée par des directives signées et datées ou une ordonnance dûment remplie.

Cf. [Doc. Réf. 19 Médicaments dont l'utilisation en dérogation des directives de l'étiquette est interdite pour les animaux destinés à l'alimentation humaine](#)

### **La relation vétérinaire-client-patient**

PO 2.8.3 La loi exige que le producteur ait en sa possession un document écrit, daté et signé du vétérinaire du troupeau en cas d'utilisation en dérogation des directives de l'étiquette.

PO 2.8.4 Une relation vétérinaire-client-patient valide (RVCPV) doit être établie entre l'exploitant de la ferme et le vétérinaire du troupeau.

Une RVCPV prévoit que :

- Un vétérinaire autorisé doit toujours être responsable des décisions médicales relatives à la santé des animaux de la ferme.
- Le vétérinaire doit avoir une connaissance fonctionnelle de l'état de santé du troupeau, soit après avoir fait un examen des animaux ou à la lumière de visites régulières à la ferme, à raison d'au moins une fois par année ou selon la réglementation provinciale, et doit être disponible pour apporter des soins de suivi au besoin.
- Le client, de son côté, accepte de suivre les instructions du vétérinaire.

## Technique d'injection

PO 2.8.5 Une technique d'injection adéquate doit être utilisée, conformément au protocole établi par le vétérinaire du troupeau.

L'information est inscrite dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Respecter une technique adéquate d'injection à chaque traitement (Protocole 2).</li> </ul>	<p>Si l'exploitant remarque la présence d'une infection lors de ses activités journalières, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réviser la technique d'injection, chercher l'avis d'un vétérinaire.</li> <li>Former à nouveau le personnel responsable afin d'éviter toute récurrence.</li> <li>Noter les mesures correctives, registre 4.</li> </ul> <p>Si l'exploitant constate un risque de présence d'aiguille brisée, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier le veau immédiatement.</li> <li>Retirer l'aiguille de la peau si possible.</li> <li>Inscrire tout événement possible d'aiguille cassée dans le Registre 3 Traitement et identification des veaux.</li> <li>Revoir cet événement avec la personne concernée et lui donner une nouvelle formation afin d'empêcher que cette situation se reproduise.</li> <li>Inscrire les mesures correctives qui sont prises.</li> </ul> <p>Si l'exploitant constate que le mauvais veau a été traité, ou que le mauvais produit ou le mauvais dosage a été administré, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Déterminer le délai d'attente et doit retenir le veau ou doit respecter le délai d'attente le plus long.</li> <li>Mettre à jour ou corriger le Registre 3 Traitement et identification des veaux.</li> <li>Former le personnel responsable à nouveau afin d'éviter toute récurrence.</li> <li>Noter les mesures correctives au registre 4.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 1 Engagement du producteur</a>, <a href="#">Registre 3 Traitement et identification des veaux</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a></p>	

Cf. [Protocole 2 Technique d'injection](#)

PS 8.1 Une technique d'injection ([Protocole 10](#)) correspondant aux directives du médecin vétérinaire permet d'optimiser les résultats. La préparation est tout aussi importante que l'action d'injecter pour obtenir ces résultats.

Cf. [Protocole 10 Pratiques suggérées pour la technique d'injection](#) et [Protocole 2 Technique d'injection](#)

## Appareils médicaux

Pour obtenir de l'information sur le nettoyage et désinfection des alimentateurs œsophagiens, des contenants pour médicaments et des médicateurs d'eau, voir la section 2.11 Nettoyage et désinfection. Les aiguilles existent dans un éventail de calibres (diamètres) et longueurs. Certaines sont faites d'acier inoxydable et sont conçues pour être utilisées plusieurs fois.

## Aiguilles

L'utilisation des aiguilles lors de traitements vétérinaires représente un risque potentiel à la salubrité de la viande de type physique. Il est possible d'obtenir sur le marché des aiguilles détectables, c'est-à-dire pouvant être repérées par un détecteur de métal à l'abattoir. Leur utilisation permet de diminuer grandement les risques qu'un fragment ne se retrouve dans la viande et par la suite dans l'assiette d'un consommateur.

FR 2.8.6 Ne jamais redresser ou réutiliser une aiguille déformée.  
L'information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

## Élimination des produits de santé animale et des appareils médicaux

FR 2.8.7 Tous les médicaments et appareils médicaux expirés doivent être éliminés conformément aux règlements en vigueur relativement à ces activités.  
L'information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

## 2.9. Qualité de l'eau

Une eau de bonne qualité est un élément important de la production d'animaux de qualité. On en évalue la qualité en se basant sur deux facteurs : la contamination et la qualité de base de l'eau.

- Contamination :  
On établit la contamination en effectuant une analyse bactérienne et chimique afin de déceler la présence de coliformes et de bactéries de streptocoques fécaux, ainsi que de fortes teneurs en nitrite et en nitrate.

- **Qualité de base de l'eau :**

La qualité de base de l'eau est évaluée par l'entremise d'une analyse chimique pour établir le niveau de dureté totale. Le fer et le cuivre sont deux métaux qui doivent être surveillés relativement à l'alimentation des veaux. Voir le [Doc. Réf. 7 Évaluation de la qualité de l'eau d'abreuvement](#) page 132 en référence des éléments à mettre en place ainsi que les bonnes pratiques recommandées.

De plus, le niveau de pH (alcalinité ou acidité) de l'eau est important. Le pH de la source d'eau de la ferme peut déterminer le type de traitement chimique utilisé. Par conséquent, si vous avez besoin de traiter l'eau, vérifiez le niveau de pH. Dans l'eau dont le pH est élevé (l'eau est alcaline), l'efficacité du chlore et des autres désinfectants de catégorie de l'iode et crésol/phénol à éliminer les bactéries sera réduite. Les solutions hydrosolubles de tétracycline sont aussi affectées par une eau au pH élevé, car elles ne se rendent pas facilement en suspension dans cet environnement. De la même façon, les solutions hydrosolubles de sulfamide ne se rendent pas facilement en suspension dans l'eau dont le pH est bas, et l'efficacité des désinfectants de la catégorie des composés quaternaires d'ammonium ainsi que la chlorhexidine et l'hydroxyde de sodium est réduite.

Il est important de noter que les substituts de lait se dissolvent mieux quand l'eau est à la bonne température (50 °C à 60 °C) et dont le pH est d'environ 7,2.

### **Source d'eau**

En plus de la contamination et de la qualité de base de l'eau, la source d'eau de la ferme est très importante, qu'il s'agisse d'un puits foré, de conduites de la municipalité ou d'eau de surface.

Les puits forés (80 pieds et plus) offrent habituellement une eau de bonne qualité. Les puits de surface sont plus exposés à la contamination de l'eau et à une forte teneur en nitrate.

L'eau provenant des conduites de la municipalité passe des tests chimiques et bactériens conformément à la réglementation provinciale.

L'eau de surface constitue une autre source viable. Cependant, lorsqu'on utilise de l'eau de surface provenant d'étangs, de lacs et de ruisseau, le traitement est nécessaire afin d'assurer la qualité de l'eau qu'on donne aux veaux.

FR 2.9.1 Peu importe la source, l'eau utilisée pour la production d'animaux doit être testée chaque année par un laboratoire certifié par la province, afin de s'assurer qu'elle respecte les critères obligatoires. Les échantillons soumis aux fins d'analyse doivent être pris à la sortie d'eau la plus proche de l'utilisation finale (abreuvoir ou valve). Cette information est inscrite dans le [Registre 16 Qualité de l'eau](#).

FR 2.9.2 Des copies des rapports de laboratoire doivent être conservées pour un minimum de deux ans. Classer ces rapports de laboratoire avec le [Registre 16 Qualité de l'eau](#).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tester l'eau une fois par année pour s'assurer que les niveaux se trouvent dans les limites acceptables (de préférence au printemps ou à l'automne).</li> </ul>	<p>Si les résultats du test d'eau ne rencontrent pas les limites acceptables, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procéder à une deuxième série d'analyses d'eau près du point d'entrée dans l'installation et d'une source proche de l'utilisation finale pour les paramètres qui sont au-delà des limites.</li> </ul> <p>Si un ou l'autre des résultats dépasse encore les limites acceptables :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des mesures doivent être prises pour respecter les limites. Cela inclut l'épuration du puits, l'installation d'un système de traitement de l'eau, etc.</li> <li>• Le personnel est formé à nouveau afin d'éviter toute récurrence.</li> <li>• Les mesures correctives doivent être notées.</li> </ul> <p>Si des veaux ont consommé de l'eau contaminée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ils doivent être observés pour des signes de maladie.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 16 Qualité de l'eau</a>, résultats des analyses d'eau</p>	

Cf. [Doc. Réf. 7 Évaluation de la qualité de l'eau d'abreuvement](#)

FR 2.9.3 Si un système de traitement de l'eau est utilisé, ce dernier doit être vérifié chaque mois. La procédure peut comprendre les éléments suivants : entretien nécessaire, remplacement des filtres ou calibration de la pompe.

Cette information est consignée dans le [Registre 16 Qualité de l'eau](#).

FR 2.9.4 Si on a recours à l'entreposage, l'eau doit être entreposée dans des contenants ou réservoirs fermés.

PS 9.1 Si on utilise du chlore dans le traitement de l'eau, attendre au moins 20 minutes avant que le produit ne fasse effet.

Cf. [Registre 16 Qualité de l'eau](#)

## 2.10. Mélange et distribution des aliments médicamenteux

Les aliments complets à base de grains sont formulés sur une base de poids fixe, mais le mélange s'effectue en fonction de la capacité en volume de l'équipement. Par conséquent, il n'est pas rare que des erreurs surviennent au moment de mélanger les aliments médicamenteux avec un délai d'attente, car le médicament ou le mélange

médicamenté est ajouté en volume relativement faible. La même situation se produit avec le substitut de lait, car la quantité de médicaments ajoutés au lait est relativement faible. C'est la cause la plus fréquente de contamination des aliments qui se traduit par des résidus dans les veaux.

Les abattoirs de juridiction fédérale effectuent une épreuve par écouvillonnage sur place (EEP) sur les carcasses suspectes, et le Programme national de surveillance des résidus chimiques de l'Agence canadienne d'inspection des aliments inspecte régulièrement les veaux destinés au marché, afin de s'assurer que les produits chimiques qui peuvent être présents dans la viande sont en deçà des niveaux maximums autorisés.

La *Loi relative aux aliments du bétail* et les Règlements décrivent les pratiques actuellement approuvées pour le nettoyage de l'équipement de mélange et de distribution des aliments médicamenteux. Ces pratiques sont développées davantage dans les Protocoles de mélange et de distribution des aliments médicamenteux pour les veaux.

La présence de résidus chimiques peut résulter de l'ajout erroné ou inexact d'aliments médicamenteux dans les aliments non médicamenteux.

### Mélange des aliments à base de grains

Afin d'éviter toute contamination avec des aliments interdits ou médicamenteux destinés aux autres espèces qui se trouvent à la ferme, l'équipement pour le mélange et la distribution doit être réservé à la production de veaux.

PO 2.10.1 Les mélangeurs et l'équipement de distribution destinés à la production de veaux ne peuvent être utilisés pour les autres espèces.

L'information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
L'exploitant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veille à ce que l'équipement de mélange et de distribution serve seulement à l'exploitation de veau.</li> </ul>	Si l'exploitant constate que l'équipement a été utilisé pour d'autres espèces : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il pratique le curage, le séquençage ou l'approche de nettoyage tel qu'indiqué dans le protocole 4 Mélange et de distribution d'aliments médicamenteux à base de grains.</li> <li>• Il détermine la cause de l'écart et forme à nouveau le personnel pour éviter que la situation se reproduise.</li> <li>• Il note les mesures correctives qui sont prises au registre 4.</li> </ul>
Registres : <a href="#">Registre 1 Engagement du producteur</a> , <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a>	

Cf. [Protocole 4 Mélange et de distribution des aliments médicamenteux](#)



## Mélange des aliments médicamenteux

Le mélange à la ferme des aliments médicamenteux avec un délai d'attente constitue un outil important dans le processus de production. Lorsqu'un groupe de veaux est malade, les aliments constituent un moyen pratique pour administrer les médicaments. Cependant, des risques sont associés au mélange des aliments médicamenteux. Parmi ces risques, on trouve l'utilisation d'un produit de santé animale erroné, les erreurs de dosage ou l'administration du mauvais médicament.

Les producteurs doivent mettre en place des mesures de contrôle dans le processus de mélange des aliments, afin d'empêcher la présence de résidus de médicaments dans les veaux mis sur le marché et peuvent se référer au Protocole 4 Mélange et de distribution des aliments médicamenteux

La PO 2.10.2 est spécifique aux producteurs en finition.

PO 2.10.2 Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés à la ferme, le protocole de mélange et de distribution des aliments médicamenteux doit être suivi (voir le [Protocole 4](#)). Cette information est inscrite dans le [Registre 2 Autodéclaration du producteur](#) et le [Registre 5 Réception des aliments](#).

### *Spécifique finition*

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Suit les ordonnances vétérinaire et le protocole de mélange et de distribution des aliments médicamenteux pour les veaux de grain lors de chaque mélange.</li> </ul>	<p>Si le producteur constate que le mauvais produit ou le mauvais dosage a été administré ou qu'une contamination croisée est survenue, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Établir un nouveau délai d'attente selon la recommandation du vétérinaire.</li> <li>Rediriger les aliments médicamenteux appropriés vers un groupe de veaux en fonction du délai d'attente et de la recommandation du vétérinaire.</li> <li>Établir la cause du problème et donner une nouvelle formation au personnel concerné pour éviter que cette situation se reproduise.</li> <li>Inscrire les mesures correctives qui sont prises au registre 4.</li> </ul>
<p>Registres : <a href="#">Registre 1 Engagement du producteur</a>, <a href="#">Registre 3 Traitement et identification des veaux</a>, <a href="#">Registre 7 Mélange des aliments médicamenteux</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a></p>	

Cf. [Protocole 4 Mélange et de distribution des aliments médicamenteux](#)

PS 10.1 Lorsqu'on nourrit les animaux de compagnie dans l'unité de production, il faut faire attention de ne pas faire de contamination croisée avec les aliments pour les veaux.

## Substitut de lait

Les veaux de lait doivent recevoir un substitut de lait adéquat, selon la fréquence et la quantité recommandée.

## Mélange du lait médicamenteux

Le mélange à la ferme d'aliments médicamenteux est un outil important utilisé dans la production d'animaux. Lorsqu'un groupe d'animaux est malade, les aliments représentent un moyen pratique d'administrer des médicaments. Cependant, des risques sont associés au mélange de médicaments dans les aliments, notamment l'utilisation du mauvais produit de santé animale, l'administration d'un dosage inadéquat ou l'administration de médicaments aux mauvais veaux. Les producteurs doivent mettre en place des mesures de contrôle pour la préparation de solutions de substitut de lait, afin d'éviter la mise en marché de veaux contenant des résidus de médicaments.

Il existe des pratiques de production simples qui permettent d'éviter la présence de résidus de médicaments dans la viande. Il s'agit du séquençage, du curage à l'aide d'un lot de lait non médicamenteux et du nettoyage de l'équipement.

La PO 2.10.3 est spécifique aux producteurs en pouponnière.

PO 2.10.3 Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés à la ferme, le protocole de mélange et de distribution du lait médicamenteux doit être en place (voir le [Protocole 5](#)).

### *Spécifique pouponnière*

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivre l'ordonnance vétérinaire ou les directives de l'étiquette du protocole de mélange du lait.</li> <li>• Suivre le protocole 5 Mélange et de distribution du lait lors de chaque mélange d'aliments.</li> <li>• Remplir le Registre 7 Mélange des aliments médicamenteux après l'administration aux animaux.</li> </ul>	<p>Si le producteur constate que le mauvais produit ou le mauvais dosage a été administré, qu'une contamination croisée est survenue ou que les procédures de séquençage ou de curage n'ont pas été suivies, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Établir un nouveau délai d'attente en fonction de l'avis du vétérinaire et, au besoin, rediriger les aliments médicamenteux vers un groupe de veaux adéquats.</li> <li>• Établir la cause du problème et donner une nouvelle formation au personnel concerné afin d'éviter qu'il se reproduise.</li> <li>• Inscrire les mesures correctives qui sont prises au registre 4.</li> <li>• Selon la recommandation du vétérinaire, rediriger les aliments vers un groupe de veaux adéquats si possible.</li> </ul>

Registres : [Registre 3 Traitement et identification des veaux](#), [Registre 7 Mélange des aliments médicamenteux](#), Ordonnance, [Registre 4 Rapport sur les mesures correctives](#)

Cf. [Protocole 5 Mélange et de distribution du lait médicamenteux pour les pouponnières](#)

## 2.11. Nettoyage et désinfection

L'assainissement est le processus qui vise à réduire la présence de microorganismes dans un endroit donné. Ce processus comporte trois étapes : nettoyage, désinfection et séchage.

- **Nettoyage :**  
La zone où se trouvent les animaux doit être nettoyée et les matières organiques (fumier) doivent être enlevées. À cette étape il est aussi possible d'utiliser un détergent (savon) afin d'aider à retirer plus efficacement la matière organique et les biofilms présents sur les surfaces.
- **Désinfection :**  
Après le nettoyage, la zone où se trouvent les animaux doit être désinfectée. Utilisez toujours les désinfectants adéquats et observez les recommandations de maintenance du fabricant.
- **Séchage:**  
Pour se développer, les bactéries ont besoin d'humidité; par conséquent, tout bon programme d'assainissement doit prévoir une période de séchage.

De bonnes mesures de désinfection contribuent à réduire la présence de bactéries causant des maladies (pathogènes) dans les étables. La salmonelle, par exemple, peut survivre pendant un an dans le fumier. C'est pourquoi, outre l'utilisation d'un désinfectant approprié, il est crucial d'enlever mécaniquement le fumier afin de réduire le nombre de bactéries et d'en maîtriser la présence. Se référer à la fin du manuel à partir de la page 161 pour la recommandation sur la procédure de nettoyage et désinfection, ainsi que le schéma de la procédure de nettoyage et désinfection et la Liste de désinfectants pouvant être utilisés sur une ferme bovine.

La surpopulation des animaux, une ventilation inadéquate, des tuyaux qui fuient et un mauvais drainage peuvent favoriser l'accumulation d'humidité dans l'étable. L'humidité est propice à la croissance bactérienne. En réduisant le taux d'humidité et en appliquant de bonnes mesures d'assainissement, les producteurs peuvent limiter la présence de bactéries pathogènes et, par conséquent, la nécessité d'employer des médicaments antibactériens. Le protocole d'assainissement varie selon que l'élevage est géré en continu ou par tout plein tout vide. De plus, tout le fumier doit être entreposé conformément aux règlements municipaux et à la réglementation provinciale. Vous devez adapter vos pratiques d'assainissement à vos activités.

### **Bâtiments d'élevage**

L'exigence qui suit est une pratique obligatoire (PO) dans le programme de Veau de grain du Québec certifié.

PO VGQC 18 Nettoyage et désinfection :

**18.1 Dans la gestion « tout plein tout vide » :**

Le bâtiment d'élevage en tout plein tout vide doit être nettoyé (murs, planchers, plafonds et équipements) et désinfecté (murs, équipement et planchers) avant l'arrivée des animaux et doit demeurer vide au moins cinq jours après la désinfection.

**18.2 Dans la gestion de l'élevage en continu :**

Le bâtiment d'élevage en continu doit être nettoyé (murs, planchers et équipements) et désinfecté (murs, équipement et planchers) au moins une fois par année.

**18.3 Dans les huches :**

Les huches doivent être nettoyées et désinfectées avant l'arrivée des animaux. De plus, la litière doit être remplacée au besoin.

*Le terme « équipement » utilisé dans cette exigence englobe tous les équipements en contact direct avec les veaux (par exemple, et sans s'y limiter : bols à eaux, barrières, auges, balances).*

Cf. [Doc. Réf. 21 Procédure de nettoyage et désinfection](#), [Doc. Réf. 22 Schéma de la procédure de nettoyage et désinfection](#) et [Doc. Réf. 23 Liste de désinfectants pouvant être utilisés sur une ferme bovine](#)

En parallèle, il s'agira d'une exigence fortement recommandée pour le programme veau vérifié de nettoyer et désinfecter le bâtiment d'élevage. Cette pratique fortement recommandée s'adresse aux éleveurs de veaux de grain **hors Québec** et aux éleveurs de veaux de lait.

FR 2.11.1 L'emplacement destinée à recevoir les veaux doit être nettoyée et désinfectée préalablement à l'arrivée des animaux.

**Dans la gestion « tout plein tout vide » :**

Les bâtiments d'élevage doivent demeurer vides pendant au moins cinq jours après le nettoyage et la désinfection. Ce délai permet aux locaux de sécher avant d'accueillir les veaux.

**Dans la gestion de l'élevage en continu :**

Il est essentiel de procéder régulièrement au nettoyage et à la désinfection des lieux. Les périodes de séchage sont variables.

**Dans les huches :**

Les huches doivent être nettoyées et désinfectées avant l'arrivée de tout nouveau veau et la litière doit être remplacée au besoin.

L'information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

Cf. [Doc. Réf. 21 Procédure de nettoyage et désinfection](#), [Doc. Réf. 22 Schéma de la procédure de nettoyage et désinfection](#) et [Doc. Réf. 23 Liste de désinfectants pouvant être utilisés sur une ferme bovine](#)

## Entretiens des lieux

### PS 11.1

- Épousseter les murs, les plafonds et les fenêtres au moins une fois par année.
- Nettoyer quotidiennement le secteur de préparation du lait.
- Inspecter visuellement la propreté des lieux chaque semaine.

## Équipement

PO 2.11.2 Le matériel médical doit être soigneusement nettoyé et désinfecté après chaque usage ou après chaque séquence de médicaments.

Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>À chaque traitement, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer une inspection visuelle pour s'assurer que le matériel médical qui n'est pas en utilisation soit propre.</li> </ul>	<p>Si l'exploitant constate un écart durant ses opérations journalières, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer immédiatement tout matériel médical qui n'est pas propre.</li> <li>• Donner une formation d'appoint au personnel responsable afin d'éviter d'autres écarts.</li> <li>• Inscrire les mesures correctives prises.</li> </ul>

Registres : [Registre 1 Engagement du producteur](#), [Registre 4 Rapport sur les mesures correctives](#)

FR 2.11.3 L'équipement servant à la préparation et à la distribution du lait, à l'exception des alimentateurs automatiques, doit être nettoyé après chaque usage. Cela comprend les seaux à tétines, les biberons et les tétines. On vérifiera chaque semaine par une inspection visuelle que le matériel est exempt de toute accumulation de matières organiques.

Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

FR 2.11.4 Les alimentateurs automatiques seront nettoyés et désinfectés conformément aux directives du fabricant.

Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

FR 2.11.5 Tout l'équipement servant à la manutention et à la distribution de l'alimentation destinée aux veaux doit être inspecté chaque semaine pour s'assurer qu'il est exempt de toute accumulation de matières organiques.

Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur ([Registre 1](#)).

## PS 11.2

- Nettoyer tous les seaux destinés aux veaux avant l'arrivée de nouveaux animaux dans une stalle individuelle ou dans une huche.
- Nettoyer les seaux dès qu'il commence à se former une accumulation de matières organiques à l'intérieur ou à l'extérieur.
- Si le veau ne consomme pas toute sa ration de lait (généralement en 15 minutes), le reste est redistribué ou jeté à un endroit approprié.

### Ventilation électrique

PS 11.3 Les pales et le corps des ventilateurs électriques doivent être nettoyés au moins deux fois par année.

### Propreté des veaux

Le risque de contamination est moindre lorsque les veaux sont propres. Les matières fécales coincées dans le poil des animaux augmentent le risque de contamination bactérienne des carcasses au moment de l'abattage. De plus, les producteurs qui commercialisent des veaux sales sont pénalisés financièrement.

FR 2.11.6 Les veaux doivent être d'une propreté correcte en tout temps. Cela signifie que l'abdomen de 75 % des veaux ne doit pas être souillé de fumier sur plus de 30 % de la surface de l'abdomen.

Au moment de l'expédition, l'exploitant doit évaluer la propreté des veaux et inscrire les mesures prises dans le Registre d'expédition des veaux ([Registre 11 Déclaration d'expédition des veaux \( finition\) \(programme VGQC\)](#) ou [Registre 12 Déclaration d'expédition des veaux \(pouponnière\) \(programme VGQC\)](#)).

## PS 11.4

- Couper les longs poils des veaux dans les logettes.
- Ajouter de la litière au besoin.
- Donner suffisamment d'espace tel que suggéré dans PS 1.3.

## 2.12. Transport et expédition

### Expédition des animaux

Le transport des animaux est régi par le *Règlement sur la santé des animaux* partie XII : modification au règlement sur le Transport des animaux (cf. [Doc. Réf. 24](#)), qui est résumée dans le *Code de pratiques recommandées pour*

*le soin et la manipulation des animaux de ferme - Transport, section 5.3* (Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage, 2001) (cf. [Doc. Réf. 16](#)) ou la version en vigueur.

Le chargement et l'expédition des animaux correspondent à leur mise à bord d'un camion pour les transporter d'une ferme vers une autre ou vers un abattoir. Les véhicules de transport doivent être propres afin de ne pas favoriser la transmission de maladies contagieuses ou la contamination des bêtes par contact avec des produits chimiques.

L'expédition de veaux à l'abattoir avant la fin du délai d'attente associé à des produits de santé animale correspond au point de contrôle critique PCC-1C. Le fait d'expédier un veau en omettant d'inscrire la présence dans son corps d'une aiguille brisée correspond au point de contrôle critique PCC-2P.

Le stress est défini comme un inconfort physique ou psychologique. Des études ont montré que le stress peut compromettre la conversion alimentaire, augmenter la production d'excréments, diminuer le niveau d'immunité et accroître le taux d'excrétion de bactéries pathogènes dans les matières fécales. Le stress engendre aussi des maladies cliniques chez les animaux présentant une maladie subclinique; il faut donc tout faire pour limiter le stress durant la manutention, le chargement et le transport des veaux d'abattage. Les veaux transportés individuellement ou en petit groupe sont moins susceptibles de subir des blessures. Il faut faire usage d'une force minimale pour le chargement et le déchargement des veaux.

PO VGQC 12 Le producteur doit s'assurer que chaque veau est conforme aux exigences de certification avant sa mise en vente.

PO VGQC 13 Le producteur doit peser chaque veau avant de procéder à la mise en vente afin de s'assurer que la déclaration de vente est exacte.

*Spécifique finition*

PO VGQC 14 Sur une base annuelle (1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre) pour les veaux vendus ou livrés, le producteur doit obtenir un classement d'au moins 80 % dans la catégorie A et 70 % dans les catégories A1, A2, B1 et B2 telles qu'établies aux termes du Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volailles (DORS/92-541).

*Spécifique finition*

PO VGQC 15 L'identification permanente des veaux doit être réalisée en conformité avec les règlements sur l'identification et la traçabilité en vigueur, c'est-à-dire une boucle électronique et un panneau visuel à numéro unique.

Cf. [Registre 11 Déclaration d'expédition des veaux \(finition\) \(programme VGQC\)](#) et [Registre 12 Déclaration d'expédition des veaux \(pouponnière\) \(programme VGQC\)](#)

## PO 2.12.1

- Avant d'expédier un animal vers l'abattoir, on examine le registre de traitement et d'identification des veaux (Registre 3) pour s'assurer que les délais d'attente ont été respectés et qu'aucune aiguille brisée ne se trouve dans le corps d'un animal en raison d'une technique d'injection inadéquate (PCC-1C et PCC-2P).
- Avant d'expédier un animal vers une étable gérée par une autre personne ou qui appartient à un autre propriétaire, le registre de traitement et d'identification des veaux doit être examiné pour s'assurer que l'information concernant les délais d'attente et la présence éventuelle d'une aiguille cassée dans le corps d'un animal est transmise (PCC-1C et PCC-2P).

PO 2.12.2 La déclaration d'expédition des veaux remplie et signée doit accompagner tous les veaux expédiés vers le marché, vers une étable gérée par une autre personne ou vers un autre propriétaire (PCC-1C et PCC-2P).

Procédures de suivi	Procédures de rectification	Procédure de vérification
<p>Avant l'expédition des veaux, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que le Registre 3 Traitement et identification des veaux soit révisé afin de certifier que le délai d'attente a été respecté.</li> <li>• S'assurer que cette information soit transférée au Registre 11 d'expédition des veaux.</li> <li>• S'assurer d'avoir dûment complété, signé et daté la déclaration d'expédition des veaux en mentionnant tous les sujets visés par un délai d'attente suite à un médicament, ou ayant possiblement des aiguilles brisées dans le corps, et que ce registre les suive à l'abattoir, chez un nouveau propriétaire ou dans une étable administrée par une autre personne.</li> </ul>	<p>Advenant qu'un veau soit expédié vers l'étable d'un nouveau propriétaire sans que le délai d'attente n'ait été consigné au Registre d'expédition des veaux, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer immédiatement avec la personne recevant les veaux afin d'identifier le sujet en question.</li> </ul> <p>Advenant que la déclaration d'expédition des veaux n'accompagne pas les veaux, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer avec la personne qui les reçoit et lui transmettre l'information le plus rapidement possible.</li> </ul> <p>Advenant que les veaux soient expédiés vers l'abattoir sans avoir respecté le délai d'attente, l'exploitant doit, AVANT leur arrivée à l'abattoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer avec le transporteur afin que les veaux en question lui soient retournés.</li> </ul>	<p>Au moins une fois par année, une personne autre que la personne responsable du suivi doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revoir les activités et les registres.</li> </ul> <p>Dans le cas où l'exploitant travaille seul, celui-ci doit demander à une autre personne de réviser les activités et registres (vétérinaire, technicien, voisin, etc.)</p> <p>La vérification peut comprendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La révision d'un échantillon de registres (11 et 12) pour s'assurer que les veaux ont été expédiés vers l'abattoir une fois leur délai d'attente écoulé, et qu'on a vérifié la présence ou non d'une aiguille brisée dans un muscle.</li> <li>• La révision du Registre 4 Rapport sur les mesures correctives si un écart a été noté.</li> <li>• L'observation des employés au travail pour s'assurer qu'ils suivent les procédures.</li> </ul>



	<p>Ces veaux seront mis à l'écart et retenus jusqu'à ce que le délai d'attente soit écoulé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer avec le responsable de l'abattoir pour l'informer de la situation.</li> </ul> <p>Advenant que les veaux soient expédiés vers l'abattoir sans avoir respecté le délai d'attente, l'exploitant doit, APRÈS leur arrivée à l'abattoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer avec le responsable de l'abattoir pour l'informer de la situation.</li> </ul> <p>Advenant qu'un veau soit expédié à un autre propriétaire avec un risque possible d'aiguille brisée qui n'est pas enregistré dans le Registre 11 d'expédition des veaux, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiquer immédiatement avec le nouveau propriétaire afin d'identifier le veau.</li> </ul> <p>Pour toutes les situations mentionnées ci-dessus, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réviser les registres appropriés pour trouver de l'information pouvant avoir contribué à l'écart afin d'éviter toute récurrence.</li> <li>• Si un employé de la ferme est responsable de l'écart, l'exploitant devra revoir les protocoles avec l'employé, et si nécessaire, le former à nouveau afin d'éviter toute récurrence.</li> <li>• Noter les mesures correctives prises au registre 4.</li> </ul>	<p>Le vérificateur signe et date le Registre 10 Rapport de vérification à cet effet.</p>
<p>Registres : <a href="#">Registre 3 Traitement et identification des veaux</a>, <a href="#">Registre 11 Déclaration d'expédition des veaux (finition)</a> (programme VGQC), <a href="#">Registre 12 Déclaration d'expédition des veaux (pouponnière)</a> (programme VGQC), <a href="#">Registre 10 Rapport de vérification</a>, <a href="#">Registre 4 Rapport sur les mesures correctives</a></p>		

FR 2.12.3 Tout animal qui quitte une installation de production de veaux doit porter une étiquette d'oreille homologuée par l'ACIB et toute autre forme d'identification exigée par l'association provinciale de producteur.

PS 12.1 Le transporteur doit apposer sa signature au bas de la déclaration d'expédition des veaux pour confirmer qu'il a accepté le chargement des veaux et que son camion est propre.

Cf. [Registre 9 Sorties des veaux](#) et [Protocole 11 Pratiques suggérées pour le chargement des animaux](#)

Cf. [Doc. Réf. 24 Règlement sur la santé des animaux partie XII : modification au Règlement sur le transport des animaux](#)

### Élimination des animaux morts

Il est primordial que les cadavres de veaux soient éliminés sans délai. Pour plus de renseignements sur la manutention des cadavres d'animaux, consultez la PO 2.1.1 et renseignez-vous sur la procédure mise en place par le MAPAQ à la page 134.

### Transport des aliments

Les aliments doivent être transportés de manière à prévenir la contamination. La responsabilité à l'égard de la qualité des aliments incombe au fabricant jusqu'à ce que les aliments soient livrés à la ferme.

Les usines homologuées HACCP possèdent un processus d'assurance qualité pour le transport et la livraison des aliments. Pour les usines qui ne sont pas homologuées HACCP, on doit exiger l'assurance écrite que toutes les mesures sont prises pour éviter la contamination de la nourriture (FR 2.5.3i).

PS 12.3 Lorsque les aliments sont transportés dans des camions appartenant à la ferme, des mesures (inspections, réparation des trous, nettoyage du camion, etc.) doivent être prises pour prévenir la contamination par des agents pathogènes, des produits de santé animale, des aliments interdits ou des produits agricoles chimiques.

### Transport d'autres intrants agricoles

PS 12.4 Lorsqu'un camion appartenant à la ferme est utilisé pour le transport de produits de santé animale, de matériel médical, de produits agricoles chimiques, de nettoyeurs et d'autres substances, des mesures doivent être prises pour éviter toute contamination de la nourriture transportée par des résidus chimiques ou biologiques.

## 2.13. Points de contrôle critiques (PCC)

Les points de contrôle critiques (PCC) correspondent à des points, à des étapes ou à des procédures utilisées dans le processus de production du veau, pour lesquels des mesures peuvent être prises afin de limiter, atténuer ou éliminer un risque repéré. Les PCC énumérés ci-après ont été retenus pour le programme Veau vérifié. Le système de codification comporte la lettre « C » pour désigner les risques chimiques et la lettre « P » pour les risques physiques.

- PCC - 1C Exemple de point de contrôle critique de cette catégorie : l'expédition de veaux à l'abattoir avant la fin du délai d'attente suivant la prise de médicaments, ce qui peut se traduire par la présence de résidus de produits chimiques dans la viande. Ce PCC est associé à des pratiques obligatoires (PO) et est décrit dans les registres correspondants :
- 2.12.1 i, ii Registre 3 Traitement et d'identification des veaux
  - 2.12.2 Registres 11 et 12 Déclaration d'expédition des veaux
- PCC - 2P Exemple de point de contrôle critique de cette catégorie : la possibilité qu'une aiguille brisée soit restée dans le corps d'un animal expédié à un nouveau propriétaire (nouveau producteur ou abattoir) et puisse se retrouver dans la viande. Ce PCC est associé à des pratiques obligatoires (PO) et est documenté dans les registres correspondants :
- 2.12.1 i, ii Registre 3 Traitement et d'identification des veaux
  - 2.12.2 Registres 11 et 12 Déclaration d'expédition des veaux

### 3.SECTION 3

## MODÈLES DE REGISTRES À TENIR

# du programme Veau vérifié complémenté de VGQC

Les registres suivants sont proposés à titre d'exemples. Le producteur est libre de les modifier selon ses propres méthodes de gestion. Toutefois, tous les registres doivent fournir toute l'information requise. Tous les registres obligatoires doivent être conservés pendant deux ans.

Liste des registres des programmes Veau vérifié et VGQC :

Registre 1 Engagement du producteur .....	69
Registre 2 Autodéclaration du producteur .....	77
Registre 3 Traitement et identification des veaux .....	82
Registre 4 Rapport sur les mesures correctives .....	83
Registre 5 Réception des aliments .....	84
Registre 6 Produits de santé animale recommandés OU ordonnance vétérinaire.....	85
Registre 7 Mélange des aliments médicamenteux.....	86
Registre 8 Balances (programme VGQC).....	87
Registre 9 Sorties des veaux .....	88
Registre 10 Rapport de vérification.....	89
Registre 11 Déclaration d'expédition des veaux ( finition) (programme VGQC).....	90
Registre 12 Déclaration d'expédition des veaux (pouponnière) (programme VGQC).....	91
Registre 13 Visiteurs.....	92
Registre 14 Contrôle de la vermine.....	93
Registre 15 Formation (programme VGQC).....	95
Registre 16 Qualité de l'eau .....	96
Registre 17 Manuels et guides d'instructions .....	98

### 3.1. Registres obligatoires

#### Registre 1 Engagement du producteur

Numéro d'enregistrement: VGP/VGF/VGPF/VL-QC-YYYY-XXX ou autre format

Nom du producteur : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### **Veillez confirmer votre ou vos type(s) de production :**

veau de lait

pouponnière veau de grain

finition veau de grain

#### **Veillez lire et cocher adéquatement chaque affirmation de la liste suivante :**

(Pour rappel, PO : Pratique Obligatoire et FR : Fortement Recommandée)

#### REGISTRES

**OUI**    **NON**    **S. O.**

           Conservez-vous vos registres pendant au moins deux ans ?

Parmi les registres ci-dessous, cocher adéquatement s'ils sont maintenus complets et à jour sur votre ferme :

**OUI**    **NON**    **S. O.**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Registre de traitement et d'identification des veaux</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Rapport sur les mesures correctives</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Engagement du producteur</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Registre des produits de santé animale recommandés</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Registre de réception des aliments</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Registre d'expédition des veaux</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Registre de mélange des aliments médicamenteux</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Registre du contrôle de la vermine</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Diagrammes de mesures de contrôle de la vermine</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Documents de formation des employés</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Certification HACCP des fabricants d'aliments (lettre du fournisseur)</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Registre sur la qualité de l'eau</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Registre des visiteurs</i>

Veillez fournir une explication pour tous les articles cochés « NON » ou sans objet « S. O. » dans la section REGISTRES :

---



---



---



---



---

### BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION

**OUI**   **NON**   **S. O.**

Tous les enclos sont en bois non traité (PC 2.1.2).

Si NON ou S.O., expliquer

Les veaux sont séparés des autres animaux dans les installations (FR 2.2.1).

Si NON ou S.O., expliquer

Les employés sont adéquatement formés pour accomplir les tâches dont ils sont responsables (FR 2.4.1).

Si NON ou S.O., expliquer

Il y a seulement des aliments destinés à l'alimentation des veaux qui entrent dans l'installation de production des veaux (PO 2.5.3).

Si NON ou S.O., expliquer

La litière est faite uniquement de matériaux naturels (par ex. paille, bran de scie ou copeaux de bois) (FR 2.5.11).

Si NON ou S.O., expliquer

### À LA RÉCEPTION

**OUI**   **NON**   **S. O.**

Le lait cru reçu d'autres installations est conforme à la réglementation (FR 2.5.1 i).

Si NON ou S.O., expliquer

Les échantillons des aliments provenant de fournisseurs non reconnus HACCP sont prélevés et conservés pendant 9 mois. (FR 2.5.5).

Si NON ou S.O., expliquer

**À L'ENTREPOSAGE****OUI**   **NON**   **S. O.**      

Tous les produits de santé animale (PSA), injectables ou topiques, sont immédiatement entreposés selon les directives de l'étiquette **(PO 2.6.1)**.

Si NON ou S.O., expliquer

Tous les PSA oraux (médicaments administrés dans l'eau ou les aliments) sont entreposés selon les directives de l'étiquette, dans un espace identifié qui leur est réservé **(PO 2.6.1)**.

Si NON ou S.O., expliquer

Les aliments sont entreposés de manière à être protégés des éléments naturels **(FR 2.6.2)**.

Si NON ou S.O., expliquer

**OUI**   **NON**   **S. O.**      

Tous les produits agricoles chimiques et nettoyeurs sont clairement identifiés et entreposés de manière à ne pas contaminer les aliments **(PO 2.6.6)**.

Si NON ou S.O., expliquer

La litière est entreposée dans un endroit séparé des veaux (une barrière ou une clôture suffisent) afin de limiter la contamination bactérienne **(FR 2.6.7)**.

Si NON ou S.O., expliquer

Les seaux, tétines, lignes de distribution du lait, identifiants, pinces à identifiants et tondeuses, qui ne servent pas tous les jours sont entreposés dans un endroit propre et sec afin de limiter la contamination biologique. Ces articles sont inspectés et rincés au besoin avant usage **(FR 2.6.8)**.

Si NON ou S.O., expliquer

Le fumier est entreposé loin des entrées de l'étable et des bouches de ventilation, afin de prévenir tout contact direct ou indirect des veaux avec le fumier et ses écoulements **(FR 2.6.9)**.

Si NON ou S.O., expliquer

**POUR LE TRAITEMENT****OUI**   **NON**   **S. O.**      

Une technique d'injection adéquate est utilisée, conformément au protocole établi par le vétérinaire du troupeau **(PO 2.8.5)**.

Si NON ou S.O., expliquer

Les aiguilles courbées sont jetées sans réutilisation préalable **(FR 2.8.6)**.

Si NON ou S.O., expliquer



Les médicaments périmés sont éliminés conformément à la législation provinciale et aux règlements municipaux (FR 2.8.7).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Les mélangeurs à aliments utilisés dans la production des veaux sont à usage de cette espèce uniquement (PO 2.10.1).

Si NON ou S.O., expliquer

---

## POUR LE NETTOYAGE ET L'ASSAINISSEMENT

**OUI**   **NON**   **S. O.**

L'aire de réception pour les nouveaux veaux est nettoyée et désinfectée avant leur arrivée (FR 2.11.1).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Dans la gestion par « tout plein-tout vide » des animaux, les bâtiments d'élevage restent inoccupés pendant au moins cinq jours après leur nettoyage et désinfection (FR 2.11.1 i).

Si NON ou S.O., expliquer

---

**OUI**   **NON**   **S. O.**

Dans la gestion de l'élevage en continu, on procède régulièrement au nettoyage et à l'assainissement des lieux (FR 2.11.1 ii).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Les huches sont nettoyées et désinfectées avant l'arrivée de tout nouveau veau et la litière est changée au besoin (FR 2.11.1 iii).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Tout matériel servant à la préparation et à la distribution du lait, à l'exception des alimentateurs automatiques, est nettoyé après chaque usage. On vérifie chaque semaine, par inspection visuelle, que le matériel est exempt de toute accumulation de matières organiques (FR 2.11.2).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Les alimentateurs automatiques sont nettoyés et désinfectés conformément aux directives du fabricant (FR 2.11.3).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Tout le matériel servant à la manutention et à la distribution des aliments destinés aux veaux doit être inspecté chaque semaine pour s'assurer qu'il est exempt de toute accumulation de matières organiques. (FR 2.11.4).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Les équipements médicaux sont efficacement nettoyés et désinfectés après chaque usage ou après chaque séquence de médication (PO 2.11.5).

Si NON ou S.O., expliquer

---

**TRANSPORT ET EXPÉDITION DES ANIMAUX****OUI**   **NON**   **S. O.**      

Avant qu'un animal soit expédié vers l'abattoir, on examine le *Registre de traitement et d'identification* de celui-ci afin de s'assurer que les délais d'attente ont été respectés et qu'aucune aiguille brisée ne se trouve dans le corps de l'animal (PO 2.12.2 i).

Si NON ou S.O., expliquer

Avant qu'un animal ne soit expédié vers une étable gérée par une autre personne ou qui appartient à un autre propriétaire, le *Registre de traitement et d'identification des veaux* est examiné pour s'assurer que l'information concernant les délais d'attente et la présence éventuelle d'une aiguille cassée est transmise (PO 2.12.2 ii).

Si NON ou S.O., expliquer

Un *Registre d'expédition des veaux*, complété et signé, accompagne tous les veaux expédiés vers un abattoir, vers une étable gérée par une autre personne ou vers un autre propriétaire (PO 2.12.3).

Si NON ou S.O., expliquer

**SECTION ADDITIONNELLE****À compléter seulement par les producteurs de veau de grain (pouponnières et finitions).****OUI**   **NON**   **S. O.**      

La politique de qualité sur les lieux d'élevage est signée et affichée (VGQC 1 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

La balance est étalonnée au moins une fois par année pour peser les animaux (VGQC 3 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

Les veaux entrés en pouponnière ont un poids moyen maximum de 160 livres (VGQC 4 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

Les veaux issus de pouponnières hors Québec entrent à un poids maximum de 300 livres en finition. Ce calcul se base sur la moyenne du lot. Par la suite, les veaux sont élevés au Québec jusqu'à l'abattage (VGQC 5 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

50 % ou plus du gain de poids des veaux de grain est réalisé au Québec, de la naissance à l'abattage. Ce calcul est effectué sur la base du lot (VGQC 6 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

Au moins 80 % des veaux de grain sont de race Holstein noir et blanc sur une base annuelle (VGQC 7 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

**OUI**   **NON**   **S. O.**      

Les veaux sont détachés et en groupe selon les conditions établies suivantes (VGQC 8 PO) :

- Il est interdit d'attacher les veaux, et ce, pour tous les types d'aménagement. Les veaux peuvent être logés individuellement en phase pouponnière;
- Aucun veau ne peut être élevé dans une logette individuelle après l'âge de 12 semaines ou après l'âge établi dans le *Code de pratiques pour le soin et la manipulation des veaux lourds* disponible au <https://www.nfacc.ca/codes-de-pratiques/veaux-lourds>, selon l'éventualité la plus tardive, sauf si un vétérinaire certifie que l'état de santé ou le comportement du veau exige qu'il soit isolé. Les logettes doivent être conçues pour que chaque veau puisse s'étendre, se reposer, se relever et faire sa toilette sans difficulté. Chaque logette individuelle (à l'exception de celles destinées à l'isolement d'animaux malades) doit permettre un contact visuel et tactile direct entre les veaux;
- Après la sortie de la pouponnière, les veaux doivent être élevés en groupe.

Si NON ou S.O., expliquer

Le ou les programmes alimentaires appliqués sont approuvés et signés par un agronome. Les rations sont conçues de façon à satisfaire les besoins nutritionnels en protéines, énergie et minéraux conformément au *Règlement sur la production et la mise en marché des veaux de grain* (VGQC 9 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

La déclaration annuelle du producteur de veaux de grain sur l'utilisation de médicaments est signée et envoyée (VGQC 10 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

À moins d'avis contraire du vétérinaire, un traitement contre les parasites externes aux veaux en pouponnière est administré et ces informations sont notées dans un registre, tel que le registre de traitement et d'identification des veaux du manuel (VGQC 11 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

Chaque veau est conforme aux exigences de certification avant sa mise en vente (VGQC 12 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

Chaque veau est pesé avant de procéder à la mise en vente afin de s'assurer que la déclaration de vente est exacte (VGQC 13 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

Sur une base annuelle (1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre) pour tous les veaux vendus ou livrés, 80 % sont classés dans la catégorie A et 70 % dans les catégories A1, A2 et B1, B2 telles qu'établies aux termes du *Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volailles* (VGQC 14 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

**OUI    NON    S. O.**

- L'identification permanente des veaux est réalisée en conformité avec les règlements sur l'identification et la traçabilité en vigueur, soit une boucle électronique et un panneau visuel à numéro unique (VGQC 15 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

---

- Les veaux de grain du Québec sont élevés dès la pouponnière dans des fermes certifiées. Cette exigence s'applique également pour les pouponnières hors Québec. Au moment de l'achat des veaux sevrés, les informations concernant les délais d'attente et les bris d'aiguilles dans la chair d'un veau sont transmises à l'acheteur (VGQC 16 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

---

- L'aiguillon électrique ou les pointes piquantes ne sont pas utilisés sur les veaux (VGQC 17 PO).

Si NON ou S.O., expliquer

---

- Les bâtiments sont nettoyés et désinfectés selon les critères suivants (VGQC 18 PO) :
- Dans la gestion « tout plein-tout vide » :  
Le bâtiment d'élevage en tout plein-tout vide doit être nettoyé (mur plancher, plafond et équipement) et désinfecté (mur et plancher) avant l'arrivée des animaux et doit demeurer vide au moins 5 jours après l'assainissement.
  - Dans la gestion de l'élevage en continu :  
Le bâtiment d'élevage en continu doit être nettoyé (mur, plancher et équipements) et désinfecté (mur et plancher) au moins une fois par année.
  - Dans les huches :  
Les huches doivent être nettoyées et désinfectées avant l'arrivée des animaux. De plus, la litière doit être remplacée au besoin.

Si vous avez répondu « OUI » à la question précédente, précisez la date et les produits utilisés :

---



---



---



---



---

Je, soussigné, comprends les exigences du programme Veau vérifié-VGQC et m'engage à me conformer aux conditions suivantes concernant le maintien de l'enregistrement. Plus précisément, je m'engage à :

- Signer chaque année l'*Engagement du producteur* et le respecter;
- Mettre en œuvre toutes les pratiques PO et garder toute la documentation associée;
- Mettre en œuvre toutes les pratiques FR (jusqu'à quatre exceptions) et garder toute la documentation associée pour une durée minimale de deux ans;
- Indiquer quelles pratiques FR ne sont pas applicables sur ma ferme et celles qui ne sont pas mises en œuvre;
- Avertir l'administrateur provincial du programme de tout changement important sur ma ferme;
- Mettre à jour mon programme de salubrité des aliments à la ferme à mesure que les changements prennent place sur ma ferme ou que les exigences du PVV changent.

**Applicable uniquement aux producteurs de veaux de grain**

Je soussigné déclare être en conformité avec l'exigence de pratique obligatoire VGQC 2 du programme Veau de grain du Québec certifié qui stipule que : « *Le producteur doit être légalement propriétaire des veaux élevés sur la ferme pour laquelle il demande la certification, que les veaux soient élevés par lui-même ou par un sous-traitant.* »

Apposer les initiales du producteur-vendeur : \_\_\_\_\_

Signature du producteur-éleveur : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

Nom en lettres moulées : \_\_\_\_\_

Nom de la ferme : \_\_\_\_\_

Numéro d'enregistrement Veau vérifié : \_\_\_\_\_

## Registre 2 Autodéclaration du producteur

L'évaluation par autodéclaration permet au producteur d'examiner son exploitation afin de s'assurer qu'il respecte toujours les exigences du programme Veau vérifié. **Veillez lire, compléter et soumettre la liste suivante. Cochez tous les articles s'appliquant à votre situation.**

(Pour rappel, PO : Pratique Obligatoire et FR : Fortement Recommandée)

### REGISTRES

**OUI**   **NON**   **S. O.**

        Conservez-vous vos registres pendant au moins deux ans ?

Parmi les registres ci-dessous, cocher adéquatement s'ils sont maintenus complets et à jour sur votre ferme :

**OUI**   **NON**   **S. O.**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Registre de traitement et d'identification des veaux</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Rapport sur les mesures correctives</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Engagement du producteur</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Registre des produits de santé animale recommandés</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Registre de réception des aliments</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Registre d'expédition des veaux</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PO.</b> <i>Registre de mélange des aliments médicamenteux</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Registre du contrôle de la vermine</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Diagrammes de mesures de contrôle de la vermine</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Documents de formation des employés</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Certification HACCP des fabricants d'aliments (lettre du fournisseur)</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Registre sur la qualité de l'eau</i>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>FR.</b> <i>Registre des visiteurs</i>

Veillez fournir une explication pour tous les articles cochés « NON » ou sans objet « S. O. » :

---



---



---



---



---



---

## BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION

**OUI    NON    S. O.**

Si NON ou S.O., expliquer

Tous les enclos sont en bois non traité (PO 2.1.2).

---

Si NON ou S.O., expliquer

Les veaux sont séparés des autres animaux dans les installations (FR 2.2.1).

---

Si NON ou S.O., expliquer

Les employés sont adéquatement formés pour accomplir les tâches dont ils sont responsables (FR 2.4.1).

---

Si NON ou S.O., expliquer

Il y a seulement des aliments destinés à l'alimentation des veaux qui entrent dans l'installation de production des veaux (PO 2.5.3).

---

Si NON ou S.O., expliquer

La litière est faite uniquement de matériaux naturels (par ex. paille, bran de scie ou copeaux de bois) (FR 2.5.11).

---

### À LA RÉCEPTION

**OUI    NON    S. O.**

Si NON ou S.O., expliquer

Le lait cru reçu d'autres installations est conforme à la réglementation (FR 2.5.1 i).

---

Si NON ou S.O., expliquer

Les échantillons des aliments provenant de fournisseurs non reconnus HACCP sont prélevés et conservés pendant 9 mois. (FR 2.5.5).

---

### À L'ENTREPOSAGE

**OUI    NON    S. O.**

Si NON ou S.O., expliquer

Tous les produits de santé animale (PSA), injectables ou topiques, sont immédiatement entreposés selon les directives de l'étiquette (PO 2.6.1).

---

Si NON ou S.O., expliquer

Tous les PSA oraux (médicaments administrés dans l'eau ou les aliments) sont entreposés selon les directives de l'étiquette, dans un espace identifié qui leur est réservé (PO 2.6.1).

---

Si NON ou S.O., expliquer

Les aliments sont entreposés de manière à être protégés des éléments naturels (FR 2.6.2).

---

**OUI   NON   S. O.**
      

Tous les produits agricoles chimiques et nettoyants sont clairement identifiés et entreposés de manière à ne pas contaminer les aliments (PO 2.6.6).

Si NON ou S.O., expliquer

---

La litière est entreposée dans un endroit séparé des veaux (une barrière ou une clôture suffisent) afin de limiter la contamination bactérienne (FR 2.6.7).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Les seaux, tétines, lignes de distribution du lait, identifiants, pinces à identifiants et tondeuses, qui ne servent pas tous les jours sont entreposés dans un endroit propre et sec afin de limiter la contamination biologique. Ces articles sont inspectés et rincés au besoin avant usage (FR 2.6.8).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Le fumier est entreposé loin des entrées de l'étable et des bouches de ventilation, afin de prévenir tout contact direct ou indirect des veaux avec le fumier et ses écoulements (FR 2.6.9).

Si NON ou S.O., expliquer

---

**POUR LE TRAITEMENT****OUI   NON   S. O.**
      

Une technique d'injection adéquate est utilisée, conformément au protocole établi par le vétérinaire du troupeau (PO 2.8.5).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Les aiguilles courbées sont jetées sans réutilisation préalable (FR 2.8.6).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Les médicaments périmés sont éliminés conformément à la législation provinciale et aux règlements municipaux (FR 2.8.7).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Les mélangeurs à aliments utilisés dans la production des veaux sont à usage de cette espèce uniquement (PO 2.10.1).

Si NON ou S.O., expliquer

---

**POUR LE NETTOYAGE ET L'ASSAINISSEMENT****OUI   NON   S. O.**
      

L'aire de réception pour les nouveaux veaux est nettoyée et désinfectée avant leur arrivée (FR 2.11.1).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Dans la gestion par « tout plein-tout vide » des animaux, les bâtiments d'élevage restent inoccupés pendant au moins cinq jours après leur nettoyage et désinfection (FR 2.11.1 i).

Si NON ou S.O., expliquer

---



**OUI   NON   S. O.**      

Dans la gestion de l'élevage en continu, on procède régulièrement au nettoyage et à l'assainissement des lieux (FR 2.11.1 ii).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Les huches sont nettoyées et désinfectées avant l'arrivée de tout nouveau veau et la litière est changée au besoin (FR 2.11.1 iii).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Tout matériel servant à la préparation et à la distribution du lait, à l'exception des alimentateurs automatiques, est nettoyé après chaque usage. On vérifie chaque semaine, par inspection visuelle, que le matériel est exempt de toute accumulation de matières organiques (FR 2.11.2).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Les alimentateurs automatiques sont nettoyés et désinfectés conformément aux directives du fabricant (FR 2.11.3).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Tout le matériel servant à la manutention et à la distribution des aliments destinés aux veaux doit être inspecté chaque semaine pour s'assurer qu'il est exempt de toute accumulation de matières organiques. (FR 2.11.4).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Les équipements médicaux sont efficacement nettoyés et désinfectés après chaque usage ou après chaque séquence de médication (PO 2.11.5).

Si NON ou S.O., expliquer

---

**TRANSPORT ET EXPÉDITION DES ANIMAUX****OUI   NON   S. O.**      

Avant qu'un animal soit expédié vers l'abattoir, on examine le *Registre de traitement et d'identification* de celui-ci afin de s'assurer que les délais d'attente ont été respectés et qu'aucune aiguille brisée ne se trouve dans le corps de l'animal (PO 2.12.2 i).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Avant qu'un animal ne soit expédié vers une étable gérée par une autre personne ou qui appartient à un autre propriétaire, le *Registre de traitement et d'identification des veaux* est examiné pour s'assurer que l'information concernant les délais d'attente et la présence éventuelle d'une aiguille cassée est transmise (PO 2.12.2 ii).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Un *Registre d'expédition des veaux*, complété et signé, accompagne tous les veaux expédiés vers un abattoir, vers une étable gérée par une autre personne ou vers un autre propriétaire (PO 2.12.3).

Si NON ou S.O., expliquer

---

Je, soussigné, comprends les exigences du programme Veau vérifié et m'engage à me conformer aux conditions suivantes concernant le maintien de l'enregistrement. Plus précisément, je m'engage à :

- Signer chaque année l'*Engagement du producteur* et le respecter;
- Mettre en œuvre toutes les pratiques PO et garder toute la documentation associée;
- Mettre en œuvre toutes les pratiques FR (jusqu'à quatre exceptions) et garder toute la documentation associée pour une durée minimale de deux ans;
- Indiquer quelles pratiques FR ne sont pas applicables sur ma ferme et celles qui ne sont pas mises en œuvre;
- Avertir l'administrateur provincial du programme de tout changement important sur ma ferme;
- Mettre à jour mon programme de salubrité des aliments à la ferme à mesure que les changements prennent place sur ma ferme ou que les exigences du PVV changent.

Signature du producteur-éleveur : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

Nom en lettres moulées : \_\_\_\_\_

Nom de la ferme :

Numéro d'enregistrement Veau vérifié :

### Registre 3 Traitement et identification des veaux

**Autres documents possibles avec les informations nécessaires (lignes grises) : Registres de détail de traitement des veaux, Registre de traitement de groupe**

Tous les traitements sous ordonnance vétérinaire (ex. : antibiotiques, vermifuges, vaccins) doivent être enregistrés

Date jj/mm/aa	Veau											Traitement				Délai d'attente		Commentaires (Ex. : endroit d'une aiguille brisée, calibration du médicamenteur d'eau, mortalité)	Initiales				
	N° ATQ ou numéro de lot											Poids réel ou estimé	Médicament	Voie	Dosage réel administré	N <sup>bre</sup> jour	N <sup>bre</sup> jour			Ne pas abattre avant le jj/mm/aa			

NOTE : La personne qui appose ses initiales sur ce document confirme avoir administré le traitement et vérifié le lieu d'entreposage et l'étiquette du produit vétérinaire utilisé.

**Registre 4 Rapport sur les mesures correctives**

Date (jj/mm/aa)	Écart (n° PO, FR)	Mesures prises pour corriger la situation	Mesures prises pour éviter la répétition de la situation	Signature du responsable

Ce rapport doit être mis à la disposition de l'auditeur.

## Registre 5 Réception des aliments

Date (jj/mm/aa)	Nom de l'aliment	Fournisseur			Aliments médicamenteux			Numéro du silo ou emplacement
		Produit à la ferme Si oui, pas d'échantillon	Aliments achetés ou transformés commercialement		Nom du médicament	Mg médicament / Kg aliment (voir étiquette du produit)	Délai d'attente en jours (voir étiquette du produit)	
			Fournisseur HACCP Indiquer numéro de lot	Fournisseur non reconnu HACCP Indiquer date de l'échantillon (jj/mm/aa)				

Tout aliment entrant à la ferme – qu'il soit produit à la ferme ou acheté — doit être inscrit ici.

Des échantillons seront prélevés sur les aliments provenant d'un fournisseur qui ne possède pas l'homologation HACCP et la date à laquelle les échantillons sont prélevés doit être consignée ici. Les échantillons seront conservés pendant au moins neuf mois à compter de la date du prélèvement.

L'assurance écrite fournie par les fournisseurs d'aliments du commerce qui ne possèdent pas l'homologation HACCP sera conservée avec ce registre.

## Registre 6 Produits de santé animale recommandés OU ordonnance vétérinaire

Date (jj/mm/aa)	Nom du produit	Approuvé pour veaux (VA) ou en dérogation des directives de l'étiquette	Commentaires	Dosage utilisé (ml/kg)	Voie d'administration	Délai d'attente (jours)	Lieu d'entreposage

Toutes les colonnes doivent être complétées OU avoir l'ordonnance vétérinaire.

Dosage : quantité (cc, ml, g) par poids vif (lb, kg, L) de l'animal

Voie d'administration : I/M : intramusculaire, S/C : sous-cutanée, I/V : intraveineuse, T/P : topique, P/O : orale

**OU fournir toutes les ordonnances signées par un médecin vétérinaire.**

## Registre 7 Mélange des aliments médicamenteux

Date (jj/mm/aa)	N° enclos ou de salle	Type de mélange	Quantité totale du mélange	Médicament	N <sup>bre</sup> jours de traitement	Dosage du médicament (kg/tonne)	Délai d'attente et date de fin (jj/mm/aa)	Initiales du responsable du mélange	Curage	
									Date (jj/mm/aa)	Initiales

Tous les mélanges intégrant un médicament doivent être consignés.

Le mélangeur doit être rincé selon les bonnes pratiques de production préconisées dans le Protocole 4 de mélange des aliments médicamenteux. Consultez le Protocole 4 de mélange des aliments médicamenteux au sujet de la séquence selon laquelle les ingrédients doivent être ajoutés au mélange ainsi que la durée de malaxage.

Le produit utilisé pour le curage de l'équipement, sa quantité et la durée de curage ainsi que le mode d'élimination du produit de curage sont indiqués dans le Protocole 4.

## Registre 8 Balances (programme VGQC)

Remplir un registre par balance (balance pour les animaux et balance pour les médicaments) au moins une fois par année.

**Identification ou localisation de la balance :** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Date	Étalon utilisé (ex. : 10 sacs de 20 kg de poudre de lait ou verre avec de l'eau)	Poids théorique de l'étalon (ex. : 200 kg) (60 g)	Poids enregistré par la balance (ex. : 212 kg) (59 g)	Correction effectuée (oui/non)	Signature (responsable de la vérification)

Commentaires : \_\_\_\_\_

L'étalonnage des balances doit prendre en considération l'incertitude de l'équipement, pour plus d'informations, consulter le manuel d'instruction de votre équipement.



## Registre 9 Sorties des veaux

Autres documents possibles avec les informations nécessaires (colonnes grises) : détail inventaire des veaux, date de sortie, raison de sortie, enchères

	Veau N° ATQ													Poids à l'entrée au Québec	Poids à la sortie	Pour finisseurs seulement : 50 % du gain de poids au Québec oui/non	Date de sortie	Bris d'aiguille oui/non	Délai d'attente : ne pas abattre avant le jj/mm/aa	Destinataire ou animal mort (nom d'entreprise ou n° d'intervenant ATQ)
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				

**Registre 10 Rapport de vérification**

Date (jj/mm/aa)	PCC ou PO vérifié	Description	Signature du vérificateur

PCC : Point de contrôle critique  
PO : Pratique obligatoire

## Registre 11 Déclaration d'expédition des veaux ( finition) (programme VGQC)

### Déclaration d'expédition

Nom de la ferme : \_\_\_\_\_

Producteur-vendeur/producteur-éleveur : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Date de vente : \_\_\_\_\_

Destination : \_\_\_\_\_

Numéro du lot : \_\_\_\_\_

Nombre de veaux livrés : \_\_\_\_\_

Date de livraison : \_\_\_\_\_

Date et heure du dernier AER\* : \_\_\_\_\_

Poids moyen estimé : \_\_\_\_\_

\* Alimentation, eau salubre et repos

**Les veaux ont été élevés au Canada depuis plus de 4 mois :**    Oui     Non

**Présence possible d'une aiguille brisée :**    Oui     Non

Si oui, veuillez inscrire le numéro de boucle :

N° boucle : \_\_\_\_\_ Région du corps : \_\_\_\_\_

**Animaux propres :**    Oui     Non

Je certifie que le délai d'attente relatif à l'administration de médicaments et de vaccins a été respecté conformément aux prescriptions de mon vétérinaire.

\_\_\_\_\_  
Signature du producteur

\_\_\_\_\_  
Date

**Ce document doit accompagner chaque livraison de veaux de grain.**

**Autre document satisfaisant cette exigence sur l'extranet des producteurs de veaux de grain** Manifeste de vente avec notes sur : l'heure du dernier AER, les délais d'attente, les bris d'aiguille, la propreté des veaux et la signature du producteur. Attention! Le manifeste n'est valide que si les numéros d'identification des veaux correspondent aux veaux vraiment livrés.

## Registre 12 Déclaration d'expédition des veaux (pouponnière) (programme VGQC)

### Déclaration d'expédition

Nom de la ferme : \_\_\_\_\_

Producteur-vendeur/producteur-éleveur : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Date de vente : \_\_\_\_\_

Destination : \_\_\_\_\_

Numéro du lot : \_\_\_\_\_

Nombre de veaux livrés : \_\_\_\_\_

Date de livraison : \_\_\_\_\_

Date et heure du dernier AER\* : \_\_\_\_\_

Poids moyen estimé : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\* Alimentation, eau salubre et repos

**Présence possible d'une aiguille brisée :** Oui  Non

Si oui, veuillez inscrire le numéro de boucle :

N° boucle : \_\_\_\_\_ Région du corps : \_\_\_\_\_

**Animaux propres :** Oui  Non

Je certifie que le délai d'attente relatif à l'administration de médicaments et de vaccins a été respecté conformément aux prescriptions de mon vétérinaire.

\_\_\_\_\_  
Signature du producteur

\_\_\_\_\_  
Date

**Ce document doit accompagner chaque livraison de veaux de grain.**

**Autre document satisfaisant cette exigence sur l'extranet des producteurs de veaux de grain** Manifeste de vente avec notes sur : l'heure du dernier AER, les délais d'attente, les bris d'aiguille, la propreté des veaux et la signature du producteur. Attention ! Le manifeste n'est valide que si les numéros d'identification des veaux correspondent aux veaux vraiment livrés.

### 3.2. Registres fortement recommandés

#### Registre 13 Visiteurs

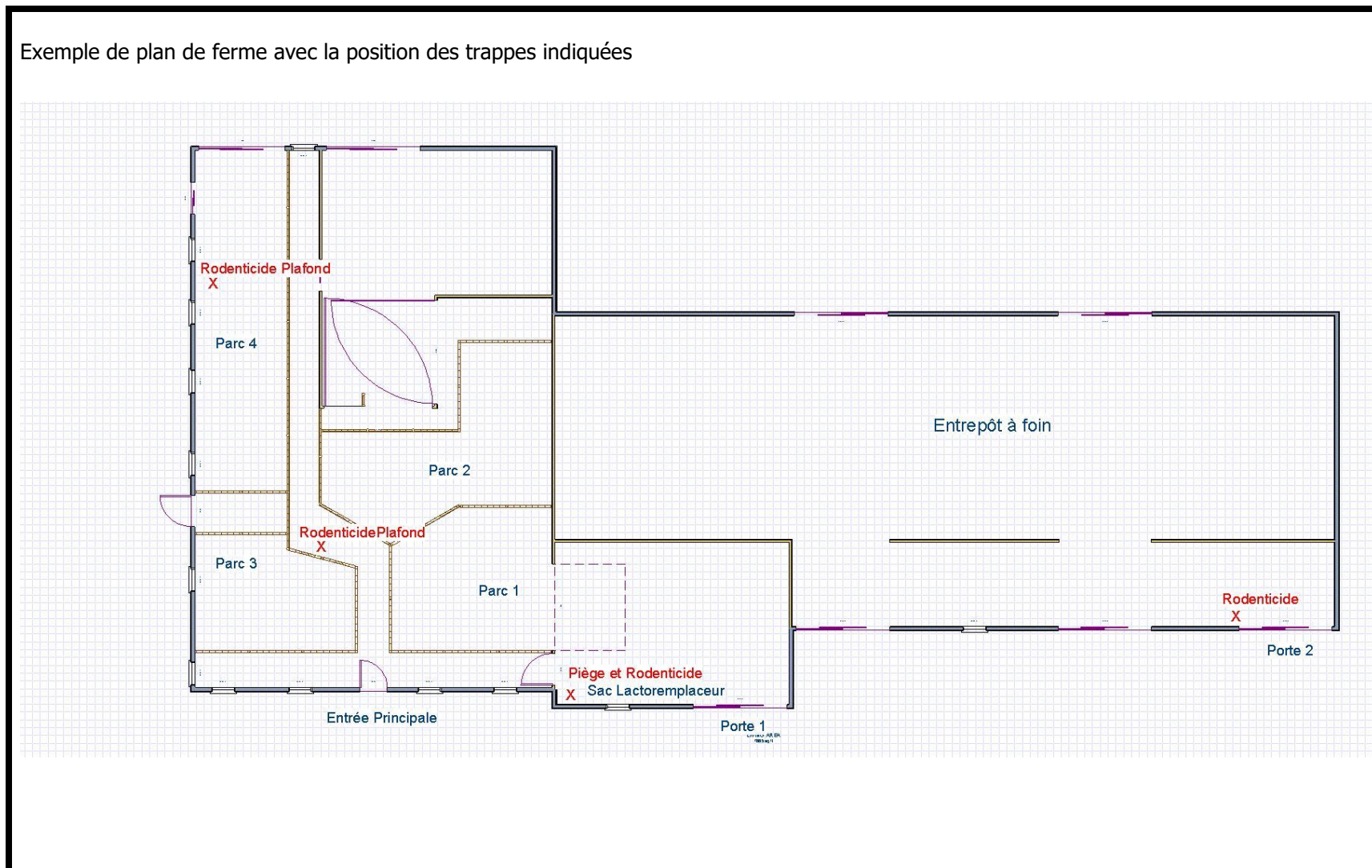
Date (jj/mm/aa)	Nom	Numéro de téléphone	Précédent lieu visité	Signature

**Visiteur :** Toute personne autre que l'exploitant ou le propriétaire qui entre dans l'espace où sont élevés les veaux (endroit où des contacts directs avec les animaux peuvent se produire).



## Registre 14 Contrôle de la vermine (suite) Plan de la ferme et identification des trappes

Exemple de plan de ferme avec la position des trappes indiquées



**Registre 15 Formation (programme VGQC)**

Date	Titre de la formation, nom de l'institution ou du consultant	Nom du participant	Durée	Remarques



## Registre 16 Qualité de l'eau

Date du prélèvement de l'échantillon (jj/mm/aa)	Nom du laboratoire	Résultats des tests		Résultats des nouveaux tests		Mesures correctives	Initiales
		Conformes aux limites acceptables	Non conformes aux limites acceptables; indiquer la date des nouveaux tests (jj/mm/aa)	Conforme aux limites acceptables	Non conformes aux limites acceptables		

Un exemplaire des rapports de laboratoire doit être gardé pendant au moins un an, afin de présenter le dernier rapport lors de la vérification annuelle.

**Registre 16 (suite) Qualité de l'eau****SUIVI DU SYSTÈME DE TRAITEMENT DE L'EAU**

Date (jj/mm/aa)	Entretien du système de traitement de l'eau (description)	Mesure corrective	Initiales

### 3.3. Registres suggérés

#### **Registre 17 Manuels et guides d'instructions**

Ce registre comprend tous les guides et manuels du matériel qui nécessite un calibrage ou un entretien périodique.

Les manuels d'utilisateur et guides d'instruction des équipements à calibrer et entretenir périodiquement doivent être entreposé dans un endroit connu du personnel de l'élevage.

Nom de l'équipement	Lieu de disposition du Manuel ou Guide d'instruction

4.SECTION 4  
PROTOCOLES  
du programme Veau vérifié complémenté de VGQC

Liste des protocoles des programmes Veau vérifié et VGQC :

Protocole 1 L'eau médicamentée .....	103
Protocole 2 Technique d'injection .....	104
Protocole 3 Bris d'aiguille .....	106
Protocole 4 Mélange et de distribution des aliments médicamentés .....	107
Protocole 5 Mélange et de distribution du lait médicamenté pour les pouponnières .....	109
Protocole 6 Étalonnage des balances (programme VGQC).....	111
Protocole 7 Biosécurité externe .....	112
Protocole 8 Contrôle de la vermine.....	114
Protocole 9 Pratiques suggérées pour l'achat de veau .....	115
Protocole 10 Pratiques suggérées pour la technique d'injection .....	116
Protocole 11 Pratiques suggérées pour le chargement des animaux .....	117

## 4.1. Protocoles obligatoires

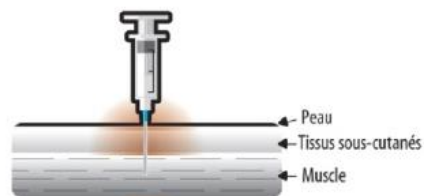
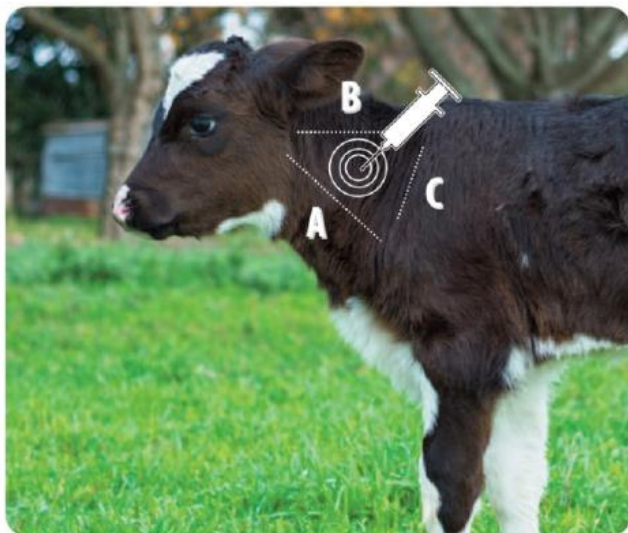
### Protocole 1 L'eau médicamentée

Critère principal (niveau d'exigence)	<b>PO 2.8.2</b>
Activités visées par ce critère	<b>Eau médicamentée</b>
Description du critère	Lorsqu'il administre de l'eau médicamentée, l'exploitant doit suivre le protocole qui s'y rattache.
Actions de maîtrise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les conduites d'eau doivent être identifiées (numéro, lettre, mot, etc.). L'identification se fera proche du lieu d'ajout du médicament, mais pourra également se faire près des valves d'entrée.</li> <li>• Toujours vérifier la date d'expiration des médicaments utilisés.</li> <li>• Toujours respecter le délai d'attente lorsqu'on utilise de l'eau médicamentée.</li> <li>• Les médicamenteurs d'eau doivent être étalonnés avant chaque période de traitement afin d'assurer la précision du dosage. Consulter le vidéo suivant pour plus de détail : <a href="https://www.youtube.com/watch?v=OPip8Jh4_hA&amp;t=5s">https://www.youtube.com/watch?v=OPip8Jh4_hA&amp;t=5s</a></li> <li>• Les médicamenteurs d'eau doivent être rincés à l'eau potable à la fin de la période de traitement. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Une période de 24 heures de rinçage des lignes est recommandé pour s'assurer qu'il n'y ait plus de résidu médicamenteux dans le système de distribution d'eau.</li> <li>○ Considérant que le matériel de rinçage peut contenir des résidus médicamenteux, la période de retrait calculé doit tenir compte de cette journée comme si elle faisait partie du traitement. La date de retrait calculée = dernier jour de traitement + 1 jour de rinçage</li> </ul> </li> </ul> <p>Éléments additionnels particuliers à votre ferme :</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Date : _____ Signature : _____</p>

## Protocole 2 Technique d'injection

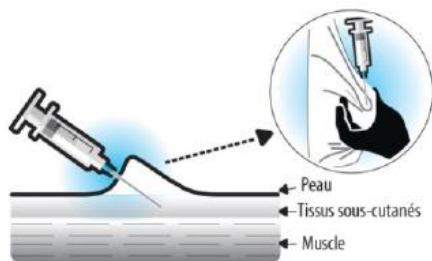
Critère principal (niveau d'exigence)	<b>PO 2.8.1 et 2.8.5</b> <b>PS 8.1</b>
Activités visées par ce critère	<b>Technique d'injection</b>
Description du critère	Les injections par aiguille doivent toujours être pratiquées dans le cou, sauf en cas d'indication contraire sur l'ordonnance vétérinaire.
Actions de maîtrise	<p>Un protocole relatif à la technique d'injection doit comprendre les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier le veau à traiter.</li> <li>• S'assurer que le produit de santé animale sélectionné est bien le produit souhaité.</li> <li>• Toujours faire l'injection dans le cou, juste devant l'épaule, ou selon les directives du vétérinaire.</li> <li>• Ne jamais redresser ou réutiliser une aiguille déformée.</li> <li>• Nettoyer les seringues et les aiguilles et les désinfecter s'il y a lieu après chaque utilisation ou séance d'injection de médicament. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ En cas de vaccination, ne jamais désinfecter l'intérieur d'une seringue, au risque de désactiver les vaccins.</li> </ul> </li> <li>• Ne jamais laisser une aiguille sortie du bouchon d'une bouteille de médicament.</li> <li>• Vérifier la date d'expiration sur l'étiquette originale du médicament avant de l'utiliser.</li> <li>• Jeter les aiguilles dans un contenant pour objets coupants ou l'équivalent (ex. : un collecteur d'aiguille, un contenant d'eau de javel identifié, un pot avec couvercle. Un contenant sans couvercle n'est pas acceptable).</li> <li>• S'assurer que le calibre de la seringue choisie soit le plus près du dosage désiré.</li> </ul> <p>Éléments additionnels particuliers à votre ferme :</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Date : _____ Signature : _____</p>

## Techniques et sites d'injection appropriés



### INTRAMUSCULAIRE - IM

Toutes les injections intramusculaires doivent être données dans les muscles du cou. Injectez au centre de la zone triangulaire délimitée par la colonne vertébrale (A), le ligament du cou (B) et l'os de l'épaule (C). Utilisez une aiguille de 2,5 à 4 cm (1 à 1,5 po) de longueur et de calibre 16 à 20.



### SOUS-CUTANÉE - SC

Afin de minimiser les dommages à la carcasse, insérez l'aiguille dans un repli de la peau du cou, en avant de l'épaule. Utilisez une aiguille de 2,5 cm (1 po) de longueur et de calibre 16 à 20.

Ce document est extrait de la fiche *Techniques d'injection pour les bovins laitiers* du Réseau mammite



Réseau mammite  
Mastitis Network

Le lait, c'est du sérieux  
We're serious about milk



## Protocole 3 Bris d'aiguille

Critère principal (niveau d'exigence)	<b>PO 2.12.1</b>
Activités visées par ce critère	<b>Bris d'aiguille</b>
Description du critère	Le producteur doit enregistrer tout renseignement concernant le bris d'aiguille dans la chair d'un veau et communiquer l'information à tous les intervenants concernés.
Actions de maîtrise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après toute injection administrée à un veau, toujours vérifier si l'aiguille est intacte lorsque retirée.</li> <li>• Advenant un bris d'aiguille, si l'aiguille est visible, essayer de la retirer du cou en vérifiant qu'elle est entière.</li> <li>• Advenant un bris d'aiguille, retirée ou non, consigner les renseignements dans le <a href="#">Registre 3 Traitement et identification des veaux</a> et le <a href="#">Registre 9 Sorties des veaux</a> par exemple et s'assurer que l'information suivra le veau jusqu'à l'abattoir.</li> </ul> <p>Date : _____ Signature : _____</p> <p>(Document à signer chaque année)</p>

## Protocole 4 Mélange et de distribution des aliments médicamenteux

Critère principal (niveau d'exigence)	<b>PO 2.10.1</b>
Activités visées par ce critère	<b>Aliments médicamenteux</b>
Description du critère	Lorsque des aliments médicamenteux avec une période de retrait sont mélangés à la ferme, les protocoles adéquats sont en place.
Actions de maîtrise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que les employés possèdent la formation adéquate pour faire le mélange des aliments médicamenteux.</li> <li>• Inscrire les médicaments donnés au groupe de veaux dans le <a href="#">Registre 3</a>.</li> <li>• Indiquer le numéro de l'enclos, la date de début et de fin du traitement et la date de fin du délai d'attente.</li> <li>• Inscrire le mélange d'aliments médicamenteux dans le <a href="#">Registre 7</a>.</li> <li>• S'assurer de toujours utiliser le produit désiré et que sa date d'expiration n'est pas dépassée.</li> </ul> <p><b>Instructions pour éviter d'utiliser le mauvais produit de santé animale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivre l'ordonnance et/ou les directives de l'étiquette.</li> <li>• S'assurer que tous les produits de santé animale sont étiquetés clairement et qu'ils sont rangés conformément aux directives de l'étiquette.</li> <li>• S'assurer que le produit de santé animale fait partie du Registre 6 ou est inscrit sur l'ordonnance.</li> </ul> <p><b>Instructions pour éviter d'utiliser le mauvais dosage dans le mélange</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer de convertir les unités des différents éléments afin de correspondre à l'ordonnance :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 kg = 2.2046 lb</li> <li>○ 1 lb = 0.45359 kg</li> </ul> </li> <li>• Suivre l'ordonnance donnée par le vétérinaire du troupeau; vous y trouverez le dosage adéquat et les directives pour faire le mélange.</li> <li>• S'assurer que les balances utilisées soient programmées avec la bonne unité de mesure (kg ou lb).</li> <li>• S'assurer que la balance que vous utilisez pour calculer la quantité de médicaments est bien étalonnée.</li> </ul> <p>Exemple : <math>2 \text{ veaux} \times 300 \text{ lb} \times (5 \text{ g}/50 \text{ kg}) \times (1.0 \text{ kg}/2.2046) = 27.27 \text{ g}</math> à mélanger</p> <p>Nb veaux x poids moyen x dosage x conversion unité = total de médicament à mélanger (x = multiplication; / = division)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le poids total du mélange d'aliment est essentiel pour établir la quantité de médicaments nécessaire à ajouter.</li> <li>• Suivre les directives du fabricant pour le temps de mélange lorsque vous préparez les aliments. Cela devrait permettre aux médicaments d'être mélangés uniformément dans les aliments.</li> <li>• La performance d'homogénéité du mélangeur est capitale pour faire en sorte que les médicaments soient répartis uniformément dans les aliments. S'assurer de garder le mélangeur en bon état. Remplacer les pièces comme les spatules, les tarières et les batteurs lorsqu'elles sont usées, car elles</li> </ul>

auront une incidence sur la performance du mélangeur et, par conséquent, sur l'uniformité du mélange.

### Instructions pour éviter que des aliments médicamenteux soient donnés au mauvais veau

- S'assurer que les enclos ou groupes de veaux sont bien identifiés. S'assurer que tous les veaux sont identifiés individuellement. Inscrire le numéro des veaux dans le [Registre 3](#).
- Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés et prêts à être distribués, identifier toujours l'enclos contenant les veaux à nourrir.
- S'assurer de toujours conserver les aliments médicamenteux dans un contenant étiqueté qui lui est réservé ou dans des sacs rangés dans un endroit distinct.

### Éléments clés pour éviter la présence de résidus dans le prochain lot d'aliments

- **Séquençage** : Si vous préparez des aliments pour des veaux qui sont à deux étapes de production différentes, par exemple des aliments de début et des aliments de fin, et que les aliments de début sont médicamenteux, terminez la journée avec les aliments médicamenteux et recommencez par les aliments médicamenteux le jour suivant. C'est ce qu'on appelle le séquençage. Il en résulte un nombre inférieur d'épisodes de rinçage et de nettoyage. Cette pratique permet d'économiser du temps et constitue un moyen efficace de gérer les résidus de médicaments.
- **Curage** : Cette méthode consiste à faire passer du matériel (comme le maïs) dans le mélangeur pour enlever tous les résidus de médicament du lot d'aliments. Le lot terminé, faire passer le matériel de curage (ex. Maïs) et placer sur le lot médicamenté. Cela diminue les risques de contamination des différents lots d'aliments avec des résidus de médicaments, ce qui empêche le mauvais groupe de veaux d'ingérer des résidus de médicaments par inadvertance. La quantité de matériel de curage (maïs) dépend de la taille et du type de mélangeur. Habituellement, on estime qu'une quantité équivalente à 5 % à 10 % de la capacité du mélangeur (minimum de 100 kg) fait l'affaire. Cette pratique réduit grandement les risques de contamination croisée, d'administration involontaire de médicaments et d'accumulation de résidus.
- **Nettoyage** : Vérifiez toujours la présence de sacs d'aliments ou de sacs suspendus dans le mélangeur ou l'équipement de distribution. S'il s'agit d'aliments médicamenteux, il y a risque de contamination croisée. Les endroits où les aliments ne circulent pas dans le mélangeur peuvent constituer un problème. Tous les aliments médicamenteux qui ne sont pas sortis doivent être éliminés en ouvrant les trappes d'accès, en les balayant ou en aspirant les produits. Un mélangeur entièrement nettoyé ne présente aucun risque de contamination croisée.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :

Date : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_

(Document à signer chaque année)

## Protocole 5 Mélange et de distribution du lait médicamenteux pour les pouponnières

Critère principal (niveau d'exigence)	<b>PO 2.10.3</b>
Activités visées par ce critère	<b>Lait médicamenteux</b>
Description du critère	Lorsque du lait médicamenteux ayant une période de retrait est mélangé à la ferme, le protocole adéquat est suivi.
Actions de maîtrise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier si vous utilisez le bon produit et que ce dernier n'a pas atteint sa date de péremption.</li> <li>• Les cuves et les agitateurs des mélangeurs doivent être fabriqués de matériaux faciles à nettoyer (ex. : l'acier inoxydable, le plastique), la présence de rouille, par exemple, ne peut être considérée acceptable.</li> <li>• Les indications du fabricant du substitut de lait doivent être suivies dans la préparation du produit; ces indications doivent préciser la température de l'eau et le temps de malaxage. Au besoin, modifiez la durée de malaxage en fonction du mode d'emploi préconisé par le fabricant.</li> <li>• Toujours s'assurer que les employés chargés de la préparation du substitut de lait médicamenteux possèdent la formation requise.</li> <li>• Inscrire tous les médicaments qui sont administrés à chaque groupe de veaux dans le <a href="#">Registre 3</a>. Prenez soin d'indiquer le numéro de la salle, la date du début et de la fin du traitement et la date de fin du délai d'attente.</li> <li>• Inscrire le mélange de lait médicamenteux dans le <a href="#">Registre 7</a> ou tout autre registre pertinent.</li> </ul> <p><b>Instructions visant à éviter l'utilisation d'un mauvais médicament vétérinaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Observer l'ordonnance et les indications figurant sur l'étiquette.</li> <li>• S'assurer que tous les médicaments vétérinaires soient bien étiquetés et rangés selon les indications figurant sur l'étiquette.</li> <li>• S'assurer que les médicaments vétérinaires sont inscrits dans le <a href="#">Registre 9</a>.</li> </ul> <p><b>Instructions visant à éviter les erreurs de dosage au moment du mélange</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer de convertir les unités des différents éléments afin de correspondre à l'ordonnance:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 kg = 2.2046 lb</li> <li>○ 1 lb = 0.45359 kg</li> </ul> </li> <li>• Suivre l'ordonnance et calculer la quantité de médicaments à ajouter au lot de substitut de lait en fonction du nombre de veaux à alimenter.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Exemple : 2 veaux x 150 lb * <u>0.9 g</u> * <u>1.0 kg</u> = 2.45 g de médicament</li> <li style="padding-left: 40px;">50 kg 2.2 lb</li> <li style="padding-left: 40px;">Nb veaux * poids moyen * dosage * conversion unité = total à mélanger</li> </ul> </li> <li>• S'assurer que les balances utilisées soient programmées avec la bonne unité de mesure (kg ou lb).</li> <li>• S'assurer que la balance à médicaments est bien étalonnée.</li> <li>• S'assurer que la balance intégrée au mélangeur est étalonnée afin de connaître le volume total de substitut de lait médicamenteux qui est préparé.</li> <li>• Suivre le mode d'emploi du fabricant pour la préparation du produit. Le mode d'emploi doit préciser la température de l'eau et la durée de malaxage. Au besoin, modifiez la durée de malaxage en fonction du mode d'emploi préconisé</li> </ul>

par le fabricant. Le médicament doit être ajouté au moment où l'eau froide est ajoutée dans le bac du mélangeur et il doit subir le temps de malaxage adéquat. Cette mesure permet la distribution uniforme du médicament dans le mélange de lait.

- L'efficacité du mélangeur est cruciale pour assurer la dispersion uniforme du médicament dans le substitut de lait. Voir à ce que le mélangeur soit toujours en bon état. À mesure que s'usent les agitateurs, le moteur et les autres pièces majeures, le malaxage devient moins uniforme; ces pièces doivent donc être remplacées dès qu'elles présentent des signes d'usure.

#### **Instructions visant à éviter l'administration d'aliments médicamenteux aux mauvais veaux**

- Les salles et les lots de veaux doivent être bien identifiés de même que chaque veau individuellement.
- Lorsqu'une formule de lait médicamenteux est prête à être distribuée, identifiez toujours le groupe de veaux auquel la formule est destinée. Inscrire les numéros des veaux dans le [Registre 3](#).
- S'assurer que la formule de lait médicamenteux commerciale soit entreposée dans un endroit adéquatement identifié.

#### **Conseils pour éviter la présence de résidus de mélange de lait médicamenteux dans le lot suivant**

- **Séquençage** : Lorsque vous préparez des rations de lait pour des veaux qui en sont à deux stades de production différents, par exemple à l'étape du démarrage et de la finition, si la ration de démarrage est médicamenteuse et que celle de finition ne l'est pas, administrez un jour la ration de démarrage en fin de journée et en premier le lendemain durant la période de médication, si possible. C'est ce qu'on appelle le séquençage. Cette pratique diminue la fréquence des purges et des nettoyages nécessaires. Elle permet de gagner du temps et constitue un moyen efficace pour gérer les résidus vétérinaires.
- **Rinçage** : Cette pratique consiste à faire passer dans le mélangeur et dans les conduites une substance (en l'occurrence de l'eau) pour enlever tout résidu du lot de lait précédent. Elle réduit le risque que des résidus de médicaments se transmettent d'un lot de lait au suivant et que des veaux reçoivent involontairement des résidus de médicaments. La quantité d'eau de rinçage varie selon le mélangeur et la longueur du lactoduc. Il faut faire circuler de l'eau dans l'équipement jusqu'à ce que le liquide qui sort ne contienne que de l'eau.
- **Nettoyage** : Il n'y a pas de procédure de nettoyage particulière à appliquer après la préparation d'une formule de substitut de lait médicamenteux. Toutefois, un nettoyage régulier doit être réalisé.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :

Date : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_

(Document à signer chaque année)

## Protocole 6 Étalonnage des balances (programme VGQC)

Critère principal (niveau d'exigence)	<b>VGQC 3 PO</b>
Activités visées par ce critère	<b>Étalonnage des balances</b>
Description du critère	<p>Le producteur doit avoir une balance pour peser les veaux et elle doit être étalonnée minimalement une fois par an.</p> <p>Le producteur doit aussi avoir une balance pour peser la médication qu'il introduit dans les aliments.</p>
<p>Actions de maîtrise</p> <p>* L'étalonnage de toutes les balances doit prendre en considération l'incertitude de l'équipement, pour plus d'information consulter le guide d'instructions de votre équipement</p>	<p><b>Étalonnage des balances pour les veaux</b></p> <p>Chaque balance pour les veaux doit être étalonnée avec un poids étalon de 400 à 500 livres.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La balance doit être installée sur une base solide, doit être au niveau et dans un endroit sec. S'assurer que le mécanisme de la balance n'est pas altéré par des saletés. Si elle est encastrée dans le plancher, la fosse doit être maintenue sèche en tout temps. L'indicateur de la balance doit être facilement accessible pour la lecture. Le tablier et tous les accessoires doivent être tenus propres.</li> <li>• Déterminer si la cage est sur la balance ou non. Si la cage est sur la balance, tout objet faisant contact avec la cage en faussera la lecture. Si la cage est fixe et qu'elle ne porte pas sur la balance, il faudra, lors de la prise de la mesure, que l'animal ne soit pas en contact avec la cage.</li> <li>• Vérifier si la balance indique bien « 0 » avant de commencer la pesée. Si la cage est sur la balance, il faut ajuster le 0 avec la barre anti-ruade, sauf si cette dernière n'est pas utilisée.</li> <li>• L'étalonnage peut être effectué à l'aide d'un produit sur lequel le poids exact est inscrit (ex. : 10 poches de 20 kg de poudre de lait équivalent à 200 kg ou 440,9 livres). Il est important de s'assurer que le poids étalon est juste. Attention aux produits comme le sel d'adoucesseur d'eau dont le poids est très souvent supérieur à ce qui est inscrit sur le sac. Généralement, plus le produit coûte cher (ex. : poudre de lait), plus le poids devrait être juste. Les entreprises spécialisées dans le commerce de balances peuvent fournir le type de poids étalon désiré.</li> </ul> <p><b>Étalonnage des balances pour les médicaments</b></p> <p>Chaque balance pour les médicaments doit être étalonnée avec un poids étalon correspondant au degré de précision de la balance (g ou kg).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La balance doit être placée sur une surface lisse (table ou bureau) au niveau.</li> <li>• Vérifier que la balance indique bien « 0 » avant de commencer la pesée.</li> <li>• Étalonner la balance avec un poids étalon en g ou kg. Par exemple, un verre avec un volume d'eau connu (1 ml d'eau = 1 g). Il est important de s'assurer que le poids étalon est exact.</li> </ul> <p>Date : _____ Signature : _____</p> <p>(Document à signer chaque année)</p>

## 4.2. Protocoles fortement recommandés

### Protocole 7 Biosécurité externe

Critère principal (niveau d'exigence)	<b>FR 2.2.3</b>
Activités visées par ce critère	<b>Biosécurité</b>
Description du critère	Un protocole de biosécurité externe écrit et un registre des visiteurs (Registre 13) doivent être en place.
Actions de maîtrise	<p><b>Voici les éléments qui doivent faire partie du protocole de biosécurité externe :</b></p> <p><b>Remplir le registre des visiteurs (cf. <a href="#">Registre 13</a>)</b></p> <p><b>Ramassage des animaux morts</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La personne qui déplace l'animal mort vers le lieu d'entreposage des carcasses doit se laver les mains avant d'entreprendre toute autre tâche. Si un équipement est utilisé, laver l'équipement aussi ou dédier un équipement à cette tâche (par exemple une corde ou une chaîne)</li> <li>• La personne responsable de ramasser les animaux morts (équarisseur) ne doit pas entrer dans les installations de production de veaux.</li> <li>• Se référer au feuillet du MAPAQ (cf. page 134)</li> </ul> <p><b>Camionneurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les chauffeurs de camion qui livrent les nouveaux veaux ou qui viennent chercher des veaux ont un accès limité, comme convenu avec l'exploitant.</li> </ul> <p><b>Visiteurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour tous les autres visiteurs qui entrent dans le lieu d'élevage où sont logés les veaux, remplir le registre des visiteurs où les renseignements suivants sont demandés : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ date, nom complet, numéro de téléphone, signature.</li> </ul> </li> <li>• Fournir un registre des visiteurs qui prouve la présence des visiteurs. Ce registre présente aussi les procédures liées à la sécurité et au nettoyage qui sont acceptables à la ferme.</li> <li>• Au moins un registre des visiteurs par lieu d'élevage.</li> <li>• Les visiteurs doivent pouvoir se laver les mains : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ fournir de l'eau et du savon dans les bâtiments d'élevage (pouponnières et finition) de veaux pour se laver les mains ou un désinfectant commercial pour les mains.</li> </ul> </li> <li>• S'assurer que les visiteurs portent des protège-chaussures imperméables ou leur en fournir.</li> </ul>

- S'assurer que les visiteurs qui utilisent leurs propres bottes ou chaussures les nettoient avec de l'eau, du savon et une brosse ou utilisent un bain désinfectant. Dans le dernier cas, la solution utilisée dans le bain doit être préparée à l'aide d'un désinfectant adéquat conformément aux directives du fabricant (voir la liste des désinfectants les plus utilisés dans la section 2.11 du manuel du Veau vérifié (VV)), et le renouvellement doit être fait au besoin.
- S'assurer que tous les visiteurs savent qu'il faut éviter tout contact non nécessaire avec les veaux, l'équipement d'alimentation ou les structures avec lesquelles les veaux peuvent entrer en contact.
- S'assurer qu'une affiche qui restreint l'entrée à la zone de production est bien en vue et que celle-ci est facile à lire.

Voici un exemple d'affiche :

**NE PAS ENTRER SANS PERMISSION**

- Si le site dispose de plusieurs bâtiments, il serait idéal que le matériel et les affiches soient disponible pour chacun. Sinon, veiller à le déplacer suivant le besoin.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :

---



---



---

Date : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_

(Document à signer chaque année)



## Protocole 8 Contrôle de la vermine

Critère principal (niveau d'exigence)	<b>FR 2.3.1</b>
Activités visées par ce critère	<b>Contrôle de la vermine</b>
Description du critère	Un protocole de lutte contre la vermine doit être mis en place.
Actions de maîtrise	<p><b>Tout protocole de contrôle de la vermine devrait comprendre, au minimum :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nom de la personne ou de l'entreprise d'extermination responsable du programme de contrôle de la vermine de la ferme. Le cas échéant, un rapport doit être effectué par le fournisseur.</li> <li>• Le nom des produits chimiques utilisés pour le contrôle de la vermine et la méthode d'utilisation.</li> <li>• L'emplacement des pièges dans l'étable et l'espace de rangement de la litière (avec un plan).</li> <li>• L'utilisation de multiples trappes ou pièges à rongeurs et de plaques encollées.</li> <li>• L'élimination des déchets et des sacs d'aliments du bétail vides qui pourraient servir d'abri pour la vermine.</li> <li>• Dans un bâtiment fermé, l'obstruction des trous dans les planchers et les murs possiblement utilisés par les rongeurs afin de les empêcher d'entrer.</li> <li>• Visiter les pièges au moins une fois par période de 90 jours et les remplir de produits chimiques du type rodenticides.</li> </ul> <p>Éléments additionnels particuliers à votre ferme :</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Date : _____ Signature : _____</p> <p>(Document à signer chaque année)</p>

### 4.3. Protocoles suggérés

#### Protocole 9 Pratiques suggérées pour l'achat de veau

Critère principal (niveau d'exigence)	<b>PS 5.2</b>
Activités visées par ce critère	<b>Achat de veau</b>
Description du critère	La qualité et la santé des veaux à leur arrivée à la ferme constituent des facteurs déterminants de leur santé future, leurs besoins éventuels de traitements, leur croissance et la qualité de la carcasse.
Actions de maîtrise	<p>Voici des éléments dont il faudrait tenir compte à l'achat de veaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acheter les veaux auprès du plus petit nombre de sources possible.</li> <li>• Les veaux devraient être transportés dans un camion propre, conçu pour les protéger des conditions climatiques et, si possible, être transportés directement du point d'achat à votre ferme. <b>Tout en respectant les réglementations en vigueur sur le transport des animaux.</b></li> <li>• Lorsque c'est possible, les veaux qui arrivent devraient être séparés des veaux déjà présents à l'intérieur du bâtiment dès leur arrivée.</li> </ul> <p>Dans le cas des veaux fragilisés, on recommande de les identifier, les séparer et les traiter adéquatement. Cependant, s'ils sont trop faibles, blessés, ont un poids insuffisant ou sont manifestement malades, ils ne devraient pas être acceptés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les veaux dont le nombril est humide et enflé ou dont les articulations sont chaudes et enflées ne devraient pas être acceptés.</li> <li>• Les veaux ne doivent pas être transportés lorsqu'ils sont âgés de moins de 9 jours.</li> <li>• Dans les six heures suivant leur arrivée, il est recommandé de donner aux veaux une ration suffisante pour combler leurs besoins.</li> <li>• Lorsque c'est possible, l'exploitant devrait demander au vendeur les registres de traitement détaillant les médicaments administrés ou les aiguilles brisées.</li> </ul> <p>Éléments additionnels particuliers à votre ferme :</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Date : _____ Signature : _____</p> <p>(Document à signer chaque année)</p>

## Protocole 10 Pratiques suggérées pour la technique d'injection

Critère principal (niveau d'exigence)	<b>PS 8.1</b>
Activités visées par ce critère	<b>Technique d'injection</b>
Description du critère	Une technique d'injection correspondant aux directives du médecin vétérinaire permet d'optimiser les résultats. La préparation est tout aussi importante que l'action d'injecter pour obtenir ces résultats.
Actions de maîtrise	<p>Voici les étapes à suivre pour effectuer l'injection adéquatement :</p> <p><b>Avant l'injection :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Toujours lire, comprendre et suivre les instructions qui accompagnent les produits de santé animale, les étiquettes de médicament et les fiches d'instructions des produits approuvés pour votre ferme.</li> <li>b) Vérifier la date de péremption avant chaque traitement.</li> <li>c) Ne pas combiner deux médicaments dans la même seringue. Ceci peut neutraliser l'effet d'un produit ou des deux produits. De plus, la combinaison de médicaments peut entraîner une réaction au site d'injection.</li> <li>d) Consulter le vétérinaire du troupeau lorsqu'un nouveau médicament est acheté ou en cas de doute relativement à l'utilisation adéquate.</li> <li>e) Il est préférable d'utiliser des « aiguilles détectables » et de ne pas utiliser des aiguilles à base de plastique.</li> </ul> <p>Toujours désinfecter le bouchon de la bouteille contenant le médicament avec de l'alcool, de la chlorhexidine, ou autre désinfectant approprié avant d'y insérer une aiguille. De plus, utiliser une aiguille propre au lieu d'une aiguille déjà utilisée pour faire une injection à un animal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>f) Les aiguilles ou seringues souillées ne doivent pas contaminer les médicaments; par conséquent, s'assurer d'utiliser une aiguille propre pour le transfert.</li> </ul> <p><b>Pour effectuer adéquatement l'injection à un animal :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Identifier le veau nécessitant une injection.</li> <li>b) Préparer et désinfecter le site où l'injection sera faite.</li> <li>c) Faire l'injection sur une peau d'apparence propre.</li> <li>d) Essayer de minimiser la quantité de médicaments injectée dans un même site.</li> <li>e) Utiliser la technique appropriée : en angle à l'aide de la méthode « en tente » pour les injections sous-cutanées et à un angle de 90 degrés pour les injections intramusculaires.</li> <li>f) Lorsque les directives de l'étiquette le permettent, faire une injection sous-cutanée afin de réduire l'inflammation des tissus.</li> <li>g) Inspecter les aiguilles après chaque injection.</li> </ul> <p>Éléments additionnels particuliers à votre ferme :</p> <p>_____</p> <p>Date : _____ Signature : _____</p> <p>(Document à signer chaque année)</p>

## Protocole 11 Pratiques suggérées pour le chargement des animaux

Critère principal (niveau d'exigence)	<b>PS 12.1</b>
Activités visées par ce critère	<b>Chargement des animaux</b>
Description du critère	Le chargement des animaux peut avoir un impact important sur la qualité de la viande et le bien-être animal, il est donc recommandé d'agir pour le mieux en suivant les bonnes pratiques inscrites dans le Code de pratiques.
Actions de maîtrise	<p>Avant de procéder au chargement d'un animal, il est important de revoir le <i>Code de pratiques pour le soin et la manipulation des veaux lourds - Transport, section 7</i> (cf. <a href="#">Doc. Réf. 10</a>) (Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) 1998) et le <i>Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme - Transport</i> (CNSAE, 2001) (cf. <a href="#">Doc. Réf. 16</a>).</p> <p>Les producteurs doivent collaborer avec le transporteur et le transformateur afin de déterminer les meilleures pratiques à adopter avant l'abattage. Celles-ci peuvent comprendre, mais sans s'y limiter, le transport, le temps de repos et les périodes de jeûne.</p> <p>Le transporteur de veaux doit être en mesure de prouver qu'il respecte toute la réglementation sur le transport des animaux et qu'il possède les permis et certificats requis (cf. <a href="#">Doc. Réf. 24 sur la réglementation du transport</a>).</p> <p>Outre ces considérations, les points suivants devraient aussi être respectés. En ce qui concerne le véhicule, la remorque ou la boîte du camion devrait :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Être propre.</li> <li>• Posséder une ventilation adaptée aux conditions météorologiques.</li> <li>• Assurer une bonne adhérence au sol (p. ex. : épandage de sable).</li> <li>• Posséder une rampe de chargement solide ayant un bon angle d'inclinaison et assurant une bonne adhérence.</li> <li>• Être exempte d'objets ou d'angles pointus.</li> <li>• Permettre de séparer les veaux des autres animaux incompatibles.</li> </ul> <p>Pour le chargement des veaux, le camionneur doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exercer le moins de force possible.</li> <li>• Utiliser le moins possible ou pas du tout l'aiguillon à pile électrique.</li> <li>• Charger les veaux par petits groupes de cinq bêtes ou moins et les faire avancer lentement pour éviter les glissades et les blessures.</li> <li>• Charger en dernier les bêtes faibles ou de petite taille et les garder à l'écart des autres.</li> <li>• Fournir suffisamment de litière par temps froid.</li> <li>• Respecter les densités de chargement préconisées dans le <i>Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme - Transport</i> (cf. <a href="#">Doc. Réf. 16</a>).</li> </ul>

	Éléments additionnels particuliers à votre ferme :
	_____
	_____
	_____
	Date : _____ Signature : _____
	(Document à signer chaque année)

**5.SECTION 5**  
**DOCUMENTS DE RÉFÉRENCES**  
**du programme Veau vérifié complémenté de VGQC**

Liste des documents de références des programmes veau vérifié et VGQC :

Doc. Réf. 1 Déclaration annuelle du producteur de veaux de grain sur l'utilisation des médicaments ou substances interdits.....	123
Doc. Réf. 2 Cycle d'audit Veau vérifié détaillé.....	125
Doc. Réf. 3 Cycle d'audit Veau vérifié + Veau de grain du Québec certifié détaillé.....	126
Doc. Réf. 4 Fréquence des registres et des documents alternatifs .....	127
Doc. Réf. 5 Processus d'évaluation des registres .....	129
Doc. Réf. 6 Densité d'élevage (programme VGQC) .....	130
Doc. Réf. 7 Évaluation de la qualité de l'eau d'abreuvement .....	132
Doc. Réf. 8 Engagement de politique de qualité .....	133
Doc. Réf. 9 Enfouissement des animaux morts à la ferme.....	134
Doc. Réf. 10 <i>Code de pratiques pour le soin et la manipulation des veaux lourds (2017)</i> .....	148
Doc. Réf. 11 Lettre attestant l'engagement d'un fournisseur (exemple) .....	149
Doc. Réf. 12 Lettre attestant l'engagement d'un transporteur (exemple) .....	150
Doc. Réf. 13 Programme alimentaire - pouponnière VGQC.....	151
Doc. Réf. 14 Alimentation des animaux .....	157
Doc. Réf. 15 Quand avoir des échantillons ou des lettres de garantie?.....	158
Doc. Réf. 16 <i>Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme-Transport (2001). En révision, fin prévue printemps 2023</i> .....	159
Doc. Réf. 17 Charte de poids pour injection de veaux en pouponnière.....	159
Doc. Réf. 18 Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM).....	159
Doc. Réf. 19 Médicaments dont l'utilisation en dérogation des directives de l'étiquette est interdite pour les animaux destinés à l'alimentation humaine.....	159
Doc. Réf. 20 Administration des médicaments.....	160
Doc. Réf. 21 Procédure de nettoyage et désinfection.....	161
Doc. Réf. 22 Schéma de la procédure de nettoyage et désinfection .....	164
Doc. Réf. 23 Liste de désinfectants pouvant être utilisés sur une ferme bovine .....	165
Doc. Réf. 24 <i>Règlement sur la santé des animaux partie XII : modification au Règlement sur le transport des animaux</i> .....	168

## 5.1. Déclarations obligatoires pour le programme VGQC

### **Doc. Réf. 1 Déclaration annuelle du producteur de veaux de grain sur l'utilisation des médicaments ou substances interdits**

Numéro de certification : \_\_\_\_\_

Nom de la ferme : \_\_\_\_\_

Nom du producteur : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone : \_\_\_\_\_ Cellulaire : \_\_\_\_\_

Numéro de télécopieur : \_\_\_\_\_ Courriel : \_\_\_\_\_

Nom du vétérinaire (nom apparaissant sur les ordonnances) : \_\_\_\_\_

Numéro(s) du (des) site(s) de production : \_\_\_\_\_

Nom du signataire dûment autorisé (en caractère d'imprimerie) : \_\_\_\_\_

#### **Déclaration du producteur**

A- Je m'engage à ne pas administrer, ni servir, ni permettre que soient administrés ou servis à mes veaux de grain et veaux de lait, ou ceux dont j'ai la garde, les médicaments ou substances interdits d'usage suivants :

1. Bêta-agonistes (ex.: Payleanmc (ractopamine), Zilmaxmc (zilpaterol), Optaflexxmc (ractopamine))	10. Implants anabolisants (ex. : Ralgromc, Synovexmc (tous), Revalormc (tous), Compudosemc, Componentmc (tous))
2. Chloramphénicol, ses sels et ses dérivés	11. Gentamycine (ex. : Gentocin)
3. Clenbutérol, ses sels et ses dérivés (ex. : Ventipulminmc)	12. Phénylpropranolamine (ex. : Propalinmc)
4. Composés arsenicaux (ex. : CacoIronCopper)	13. Griséofulvine (ex. : Fulvicin)
5. Composés de 5-nitrofurane (ex. : Furacin)	14. Guaifénésine et aminophylline (ex. : Quiex-Forte)
6. Composés de 5-nitro-imidazole, dimetridazole (ex. : Emtryl)	15. Phénylbutazone (ex. : Butazonemc)
7. Diéthylstilbestrol et autres composés de stilbène	16. Dipyronne
8. Diméthylsulfoxyde (ex. : DMSO, Domoso)	17. La famille des avermectines : Eprinomectin (ex. : Eprinex, LongRange), Doramectin (ex. : Dectomax), Ivermectin 5 % (ex. : Ivomec, Bimectin, Bovimectin, Solmectin), Ivermectin 1 % (ex. : Ivomec, Bimectin)
9. Tildipirosine injectable (Zuprevo®)	18. Toute autre substance ou médicament non homologué pour les animaux destinés à l'alimentation humaine aux termes des lois et règlements.

B- Je m'engage à respecter en tout temps les exigences des lois et règlements provinciaux et fédéraux concernant l'usage de médicaments à la ferme, à suivre l'ordonnance du vétérinaire et à tenir des registres complets, notamment en ce qui concerne :

- Le nom du produit     La voie d'administration     Le dosage     Le délai d'attente



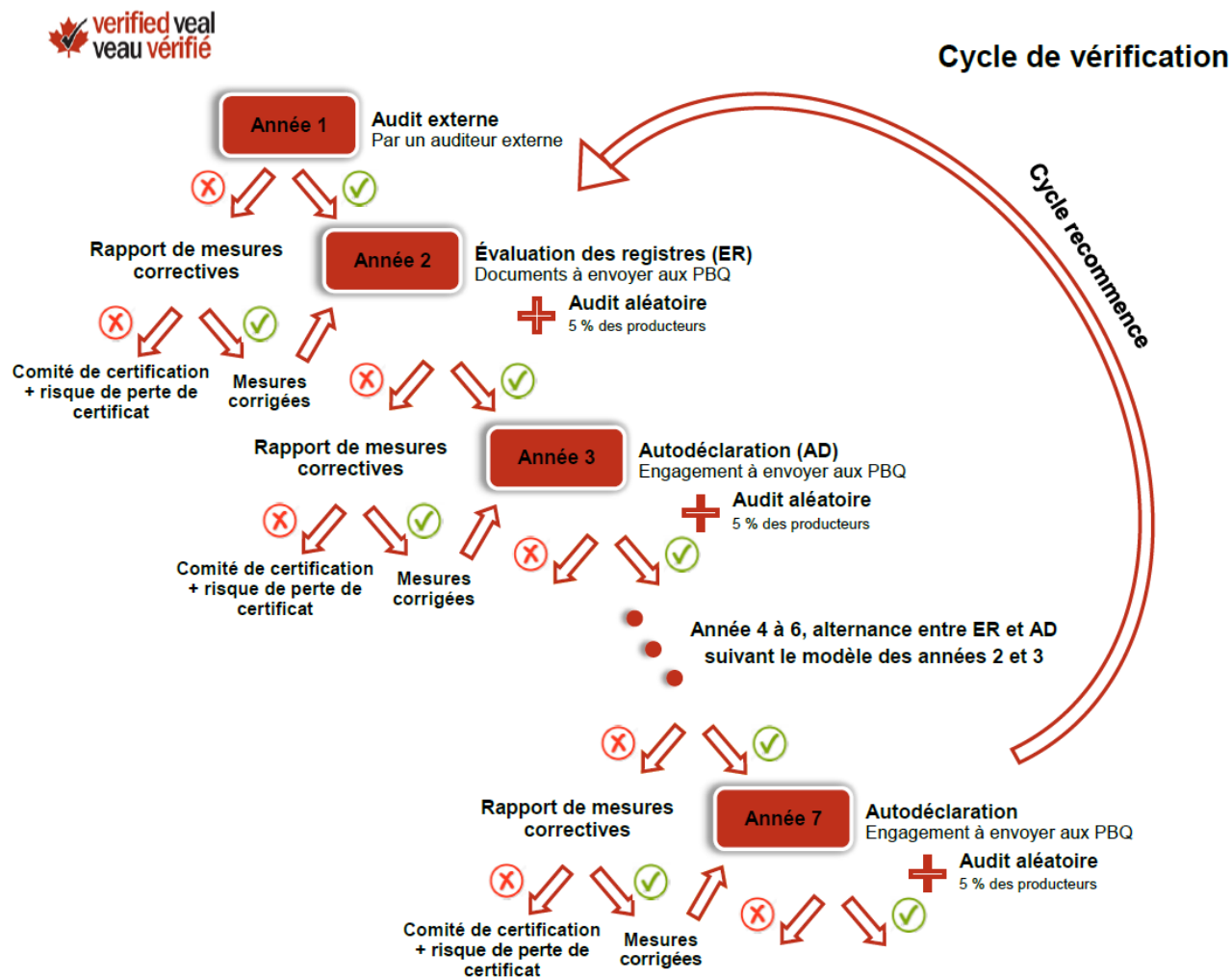
- C- Je m'engage à aviser Les Producteurs de bovins du Québec (PBQ) par téléphone durant les heures d'ouverture ainsi que mon acheteur de tout manquement à l'une ou l'autre des dispositions de la présente déclaration quant aux substances interdites aussitôt que survient un événement ou que j'en suis informé. Je m'engage à appliquer immédiatement toute modalité d'écoulement des veaux de grain et des veaux de lait en cours de production établie par les PBQ. Mon engagement s'applique également dans les situations où les PBQ, les autorités gouvernementales ou mon acheteur constatent une telle contravention et m'en avisent.
- D- J'autorise les PBQ à informer les acheteurs de veaux de grain et de veaux de lait du présent engagement de ma part.
- E- J'accepte que les PBQ ou toute personne qu'ils désignent effectuent des inspections ou des vérifications, et je m'engage à y collaborer, notamment en donnant accès à mes sites de productions et à tout autre site hébergeant mes veaux de grain et veaux de lait ou les veaux de grain et veaux de lait dont j'ai la garde, de même qu'à toutes pharmacies, bureaux, établissements ou locaux, livres, registres ou documents pertinents.
- F- J'autorise mon acheteur, vétérinaire, fournisseur d'aliments et les autorités gouvernementales compétentes à transmettre aux PBQ les résultats de tout test qu'ils pourraient effectuer ou toute information pertinente qu'ils possèdent en regard de l'utilisation de médicament ou substance dont l'usage est interdit ou restreint ou faisant partie de la liste prévue au point A ci-dessus.
- G- Je m'engage à faire signer une déclaration similaire à mes fournisseurs de veaux sevrés et aux éleveurs à mon compte et à la conserver. Ces déclarations seront disponibles pour Les PBQ sur demande (minimum 2 ans).
- H- Je confirme, en apposant ma signature, être dûment autorisé à signer la présente déclaration.

Signature : \_\_\_\_\_  
(Personne dûment autorisée)

Date : \_\_\_\_\_

## 5.2. Documents de références principaux

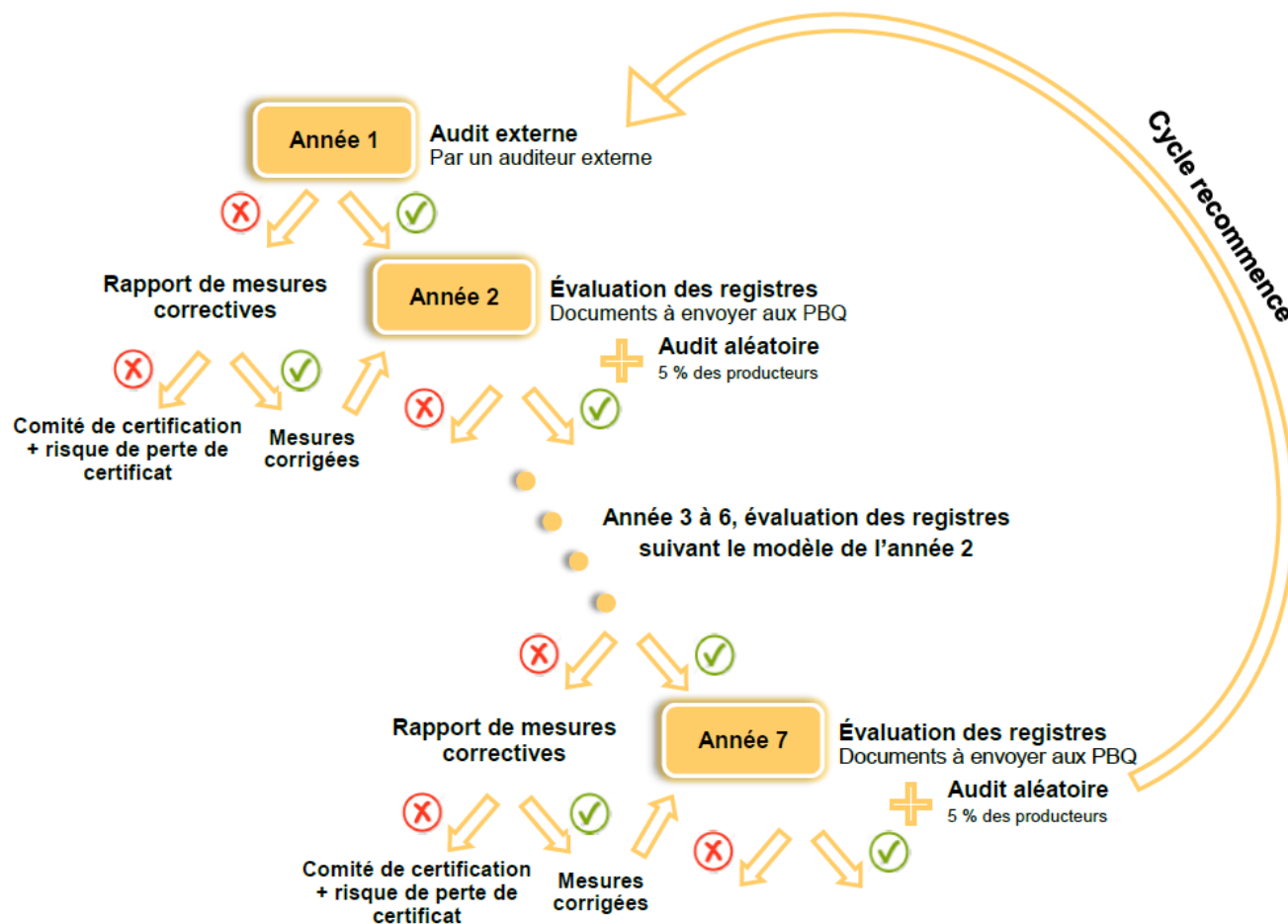
### Doc. Réf. 2 Cycle d'audit Veau vérifié détaillé



### Doc. Réf. 3 Cycle d'audit Veau vérifié + Veau de grain du Québec certifié détaillé



#### Cycle de vérification



## Doc. Réf. 4 Fréquence des registres et des documents alternatifs

Registre	Fréquence d'utilisation	Documents d'accompagnement ou preuve nécessaire	Documents alternatifs possibles avec les informations nécessaires
<b>3.1 Registre 1 Engagement du producteur</b>	Signature chaque année		
<b>3.2 Registre 2 Traitement et d'identification des veaux/ Registre des traitements vétérinaires</b>	Chaque fois qu'un animal ou groupe d'animaux est traité		Programme VGCQ : registre du détail des traitements pour un groupe ou par date d'entrée <b>Informations à retrouver :</b> date, identification du/des veaux, durée, dosage, voie d'administration, ne pas expédier avant, initiales
<b>3.3 Registre 3 ou 4 d'expédition des veaux/Registre 5 Sortie des veaux/déclaration d'expédition</b>	À chaque expédition de veaux	Liste d'identification des veaux (souvent transmise par courriel à l'abattoir)	Programme VGCQ : détail inventaire des veaux, date de sortie, raison de sortie : enchères <b>Informations à retrouver :</b> date, nombre d'animaux/liste, présence possible d'aiguille, animal visé par un délai d'attente/certification que le délai est respecté
<b>3.4 Registre 6 Produits de santé animale recommandés</b>	Chaque fois qu'un produit est introduit à la ferme	Ordonnance Bouteille/contenant de médicaments avec étiquette lisible	Programme VGCQ : registre des médicaments (pharmacie) Ordonnance vétérinaire valide contenant <b>l'information suivante</b> : date, nom du produit, dosage, voie d'administration, délai d'attente, lieu ou consigne d'entreposage
<b>3.5 Registre 7 Réception des aliments</b>	Tout aliment entrant à la ferme est inscrit	Assurance écrite pour fournisseurs non-HACCP  Échantillons de produits de fournisseurs non-HACCP (généralement gardés dans un sac <i>Ziploc</i> dans un bac étanche)	Factures d'achat d'aliments où <b>l'information suivante</b> est fournie : date, nom du fournisseur, HACCP ou non, nom de l'aliment, quantité reçue Étiquette des aliments Aliment médicamenté contenant <b>l'information suivante</b> : nom du médicament, MG médicament/kg aliment ou ppm, délai d'attente (voir étiquette du produit ou ordonnance vétérinaire) Si le producteur utilise son propre maïs, il doit inscrire quelque part la date de réception et l'endroit d'entreposage
<b>3.6 Registre 8 Mélange des aliments médicamentés</b>	Tous les mélanges intégrant un médicament doivent être consignés	Affiche des aliments médicamentés qui sont présents sur la ferme	Registre de traitement contenant <b>l'information suivante</b> : type de mélange, quantité, délai d'attente et date de fin, initiales Les producteurs possèdent un permis pour mélanger des médicaments dans l'alimentation à la ferme. Tout document exigé par l'ACIA ou le gouvernement du Québec peut être utilisé

Registre	Fréquence d'utilisation	Documents d'accompagnement ou preuve nécessaire	Documents alternatifs possibles avec les informations nécessaires
<b>3.7 Registre 9 Balances</b>	1 fois par an	Seulement pour le programme VGQC	
<b>3.8 Programme alimentaire</b>	1 par cycle de certification	Seulement pour le programme VGQC	Le programme alimentaire contenant <b>l'information suivante</b> : signature de l'agronome, date d'émission du programme, aliment, quantités et mélange
<b>3.9 Registre 14 Formation</b>	À chaque formation	Seulement pour le programme VGQC	
<b>3.10 Registre 10 Visiteurs</b>	Toute personne entrant dans l'endroit où se trouvent les veaux	Enseigne de biosécurité à l'entrée du bâtiment	
<b>3.11 Registre 11 Contrôle de la vermine</b>	Chaque fois que le programme de lutte est modifié	Carte avec emplacement des pièges si réalisé par le producteur Trappes, pièges visibles	Contrat avec une firme spécialisée, rapport de visites
<b>3.12 Registre 12 Manuels et guides d'instructions</b>	Tous les nouveaux manuels	Manuels d'instruction des appareils utilisés à la ferme	Liens Internet pertinents
<b>3.13 Registre 13 Qualité de l'eau</b>	Une fois par an au minimum	Résultat de laboratoire de l'analyses d'eau	Si un système de traitement de l'eau est utilisé : un registre où <b>sont inscrites</b> la date et la description de l'entretien
<b>3.14 Registre 15 Rapport de vérification</b>	Une fois l'an		Rapport du technicien une fois l'an qui confirme qu'il a vérifié les activités et registres pour s'assurer que les veaux ont été expédiés vers l'abattoir une fois le délai d'attente écoulé et que la présence d'aiguille brisée a été notée le cas échéant. Évaluation des registres dans le programme VGQC
<b>3.15 Registre 16 Rapport sur les mesures correctives</b>	Chaque fois que des mesures correctives sont appliquées		Les mesures correctives sont notées directement dans les registres pertinents (par exemple une correction de date de traitement directement dans le registre de traitements). Évaluation des registres dans le programme VGQC

## Doc. Réf. 5 Processus d'évaluation des registres



### ÉVALUATION DES REGISTRES

#### PROCESSUS GÉNÉRAL

**Étape 1** : Demande d'évaluation des registres

**1 mois**

**Étape 2** : Rappel 1

**2 semaines**

**Étape 3** : Rappel 2 (constitue une DAC)

**1 semaine**

**Étape 4** : Avis de non-conformité (constitue une DAC)

**2 semaines**

**Étape 5** : Dossier transmis au comité de certification

Le comité peut recommander :

- Un délai supplémentaire selon les circonstances;
- Une visite d'audit pour vérification particulière liée à la non-conformité à la charge du producteur (trois tentatives de prises de rendez-vous maximum);
- Le retrait du certificat.

## **Doc. Réf. 6 Densité d'élevage (programme VGQC)**

### **Densité d'élevage**

#### Critère de densité pour les pouponnières

La superficie de plancher disponible aux veaux<sup>1</sup> en pouponnière doit être d'au moins 0,84 m<sup>2</sup> par veau (9 pi<sup>2</sup> par veau).

#### Critères de densité pour la croissance et la finition

- Les veaux de grain doivent être logés dans des enclos de groupe. Le calcul de densité d'élevage se fait sur la base du poids moyen des animaux par enclos.
- La superficie de plancher disponible aux veaux<sup>1</sup> par veau doit respecter en tout temps les valeurs minimales suivantes :

<b>Strate de poids vif</b>	<b>Surface de plancher</b>
200 à 300 livres	0,9 m <sup>2</sup> /veau (10 pi <sup>2</sup> /veau) (à +/- 1 pi <sup>2</sup> )
301 à 400 livres	1,12 m <sup>2</sup> /veau (13 pi <sup>2</sup> /veau) (à +/- 1 pi <sup>2</sup> )
401 à 500 livres	1,35 m <sup>2</sup> /veau (15 pi <sup>2</sup> /veau) (à +/- 1 pi <sup>2</sup> )
501 à 600 livres	1,57 m <sup>2</sup> /veau (17 pi <sup>2</sup> /veau) (à +/- 1 pi <sup>2</sup> )
600 livres et +	1,71 m <sup>2</sup> /veau (19 pi <sup>2</sup> /veau) (à +/- 1 pi <sup>2</sup> )

**Pour toute rénovation majeure ou construction de bâtiment, il est recommandé d'appliquer les critères du *Code de pratiques pour le soin et la manipulation des veaux lourds (2017)* disponible au [http://www.nfacc.ca/pdfs/codes/veaux\\_lourds\\_code\\_de\\_pratiques.pdf](http://www.nfacc.ca/pdfs/codes/veaux_lourds_code_de_pratiques.pdf).**

Les exigences du code sont actuellement :

- Pouponnière : « Si l'on utilise un logement individuel au cours des 8 premières semaines de vie, ce logement devra permettre au veau de se retourner complètement sans assistance, de faire sa toilette, d'adopter des postures de repos en décubitus sternal et latéral, de se lever et de se coucher facilement et d'avoir un contact visuel et physique avec d'autres bovins. On pourra le faire en ajustant la conception des stalles, les dimensions des stalles et/ou le moment où les veaux sont groupés. » (extrait p. 16)
- Finition : « Les veaux en groupes doivent pouvoir facilement se lever et se coucher, se retourner, faire leur toilette, adopter des postures de repos en décubitus sternal et latéral et se reposer sur le plancher de l'enceinte en même temps. » (extrait p. 18)

Le recours à un professionnel est essentiel pour s'assurer qu'un projet de rénovation majeur ou de construction de bâtiments répond aux diverses exigences réglementaires ou autres (permis, plans et devis, distances séparatrices, type de construction, etc.).

### **Mode d'élevage**

#### Veaux attachés

**Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2019, il est interdit d'attacher les veaux, et ce, pour tous les types d'aménagement. (cf. PO VGQC 8)**

<sup>1</sup> La superficie disponible aux veaux ne doit pas inclure les séparations d'enclos, les passages et les équipements.

## CALCUL DES DENSITÉS DE MES BÂTIMENTS

La surface d'élevage minimale pour chaque veau doit être conforme en tout temps au tableau des densités d'élevage.

Ferme: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

Type d'élevage	Surface de plancher	Bâtiment(s)	Mes dimensions/ma densité
<b>Pouponnière</b>	au moins 0,84 m <sup>2</sup> par veau (9 pi <sup>2</sup> par veau).	#1: _____	
		#2: _____	
		#3: _____	
		#4: _____	
<b>Finition</b>	200 à 300 livres: 0,9 m <sup>2</sup> /veau (10 pi <sup>2</sup> /veau) (à +/- 1 pi <sup>2</sup> )	#1: _____	
	301 à 400 livres: 1,12 m <sup>2</sup> /veau (13 pi <sup>2</sup> /veau) (à +/- 1 pi <sup>2</sup> )	#2: _____	
	401 à 500 livres: 1,35 m <sup>2</sup> /veau (15 pi <sup>2</sup> /veau) (à +/- 1 pi <sup>2</sup> )	#3: _____	
	501 à 600 livres: 1,57 m <sup>2</sup> /veau (17 pi <sup>2</sup> /veau) (à +/- 1 pi <sup>2</sup> )	#4: _____	
	600 livres et +1,71 m <sup>2</sup> /veau (19 pi <sup>2</sup> /veau) (à +/- 1 pi <sup>2</sup> )	#5: _____	

Pour faire le calcul :  $\frac{\text{longueur du parc}^1 \times \text{largeur du parc}^1}{\text{nombre de veaux dans le parc}}$  = pieds carré ou mètre carré par veau

**Compléter ce document avant la visite de l'auditeur.**

**Une fois réalisé, il reste valide jusqu'à ce que des modifications aux bâtiments soient effectuées.**

<sup>1</sup> Mesure prise à l'intérieur des séparateurs d'enclos



## **Doc. Réf. 7 Évaluation de la qualité de l'eau d'abreuvement**

### **Éléments à mettre en place**

- Le producteur doit obtenir une analyse microbiologique (bactéries) et chimique (nitrates et nitrites) de l'eau d'abreuvement au moins une fois par année pour chaque source d'approvisionnement.
- Les échantillons d'eau soumis aux fins d'analyses doivent être pris à la sortie la plus proche de l'utilisation finale (ex. : robinet dans la salle de mélange, ligne d'eau après le traitement, abreuvoir en fin de ligne ou valve la plus éloignée).
- Les échantillons doivent être confiés à un laboratoire certifié et les paramètres du tableau ci-dessous doivent être analysés.
- Si l'eau provient de la municipalité, l'analyse chimique n'est pas nécessaire, mais l'analyse microbiologique est nécessaire.
- Les copies des rapports de laboratoire doivent être conservées pendant une période minimale de deux (2) ans.

Pour chacun des paramètres suivants, les résultats d'analyse ne doivent pas être supérieurs aux seuils indiqués ci-dessous :

<b>Paramètres obligatoires lors d'une analyse d'eau</b>	<b>Seuil</b>
Total des coliformes	10 CT/100 ml
Coliformes fécaux ( <i>E. coli</i> )	0 CF/100 ml
Streptocoques fécaux	0 SF/100 ml
Nitrates	10 mg/l
Nitrites	0,1 mg/l

Si les résultats dépassent le seuil, le producteur doit prendre les moyens nécessaires pour corriger la qualité de l'eau (traitements, désinfection, filtrations, etc.) et la soumettre à une nouvelle série d'analyses jusqu'à ce que la situation soit corrigée.

Si certains veaux ont bu de l'eau contaminée, ils doivent être observés pour détecter tout signe de maladie.

### **Bonnes pratiques**

- Outre les paramètres obligatoires de contrôle de la contamination de l'eau, il est souhaitable que la qualité générale de l'eau ne porte pas préjudice à l'élevage.
- Des facteurs comme le pH, le niveau de dureté totale de l'eau ainsi que la présence de fer et de cuivre sont à surveiller. Ces facteurs chimiques peuvent influencer l'efficacité des désinfectants des médicaments dilués dans l'eau, la prédisposition des veaux aux maladies ainsi que la qualité de la carcasse des animaux qui s'abreuvent avec cette eau.

<b>Paramètres</b>	<b>Niveau souhaitable</b>
pH	De 6,5 à 8,5
Fer	≤ 0,1 mg/l
Cuivre	≤ 1 mg/l
Dureté totale	≤ 200 mg/l

## Doc. Réf. 8 Engagement de politique de qualité

 <p><b>Veau de grain</b> du Québec certifié</p>	<p>Les Producteurs de bovins du Québec</p> 
<h1>ENGAGEMENT POLITIQUE QUALITÉ</h1>	
<p>Je, _____</p>	
<p>Propriétaire de la ferme _____</p>	
<p>M'engage à respecter les critères du <i>Cahier des charges « Veau de grain du Québec certifié »</i> et à élever et à vendre des veaux de grain de qualité.</p>	
<p>_____</p> <p>Propriétaire des veaux</p>	
<p>_____</p> <p>Date</p>	
<p>Le cas échéant :</p>	
<p>_____</p> <p>Gérant de la ferme</p>	
<p>_____</p> <p>Date</p>	

## Doc. Réf. 9 Enfouissement des animaux morts à la ferme

Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments



Votre  
gouvernement

Québec

**DOCUMENT RÉVISÉ EN DATE DU 3 AVRIL 2020****RÉDACTION**

Soumadi Mounirattinam et Louison Bernatchez,  
Direction du développement et de la réglementation

**CONSULTATION**

Ninoslav Teinovic et Pierrette Cardinal,  
Direction du développement et de la réglementation

Marie-Pierre Daudelin,  
Direction de la coordination administrative et des services à la clientèle

**SECRÉTARIAT**

Sylvie Lachance,  
Direction de l'inspection des aliments

**PHOTOGRAPHIES**

Étienne Boucher et Éric Labonté,  
Direction des communications

**CONCEPTION GRAPHIQUE**

Paquin design

**ÉDITION**

Direction des communications

**REMERCIEMENTS**

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui ont contribué  
à la préparation de ce document.

© Gouvernement du Québec

Dépôt légal : 2011

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

978-2-550-63142-2 (imprimé)

978-2-550-63143-9 (PDF)

REF-EXP-0117

# Table des matières

<b>INTRODUCTION</b>	<b>4</b>
<b>OBJET DU GUIDE</b>	<b>4</b>
<b>BONNES PRATIQUES</b>	<b>5</b>
Emplacement de la fosse	5
Comment vérifier si un terrain se prête à l'enfouissement des cadavres d'animaux ?	5
Emplacement de la fosse : facteurs à considérer	5
Volume de cadavres d'animaux à enfouir	6
Autres éléments à considérer avant l'enfouissement	6
<b>ENFOUISSEMENT</b>	<b>7</b>
Obligations liées au Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux	7
Obligations liées au transport des cadavres de bovins	8
<b>AUTRES MÉTHODES DE DISPOSITION DES CADAVRES</b>	<b>9</b>
<b>COMPOSTAGE, INCINÉRATION ET RÉCUPÉRATION</b>	<b>10</b>
Récupération	10
Compostage	10
Incinération	10
<b>RÉFÉRENCES</b>	<b>11</b>
<b>ANNEXE 1</b>	<b>12</b>
<b>ANNEXE 2</b>	<b>13</b>

## Introduction

Différentes possibilités s'offrent au propriétaire d'une exploitation agricole lorsqu'un animal meurt et qu'il faut se débarrasser du cadavre. Par exemple, les cadavres d'animaux peuvent être ramassés par le représentant d'un atelier d'équarrissage ou par un récupérateur. Toutefois, ce type de service n'est pas offert dans toutes les régions. Effectué sous certaines conditions, l'enfouissement des animaux morts à la ferme représente une solution efficace. D'ailleurs, en plus de convenir à toutes les espèces animales, l'enfouissement est une option respectueuse de l'environnement.

## Objet du guide

Le présent guide vise à fournir de l'information sur les bonnes pratiques, les obligations légales et les restrictions relatives à l'enfouissement des animaux morts à la ferme. Il contient également des renseignements sommaires sur d'autres méthodes de disposition des cadavres d'animaux qui pourraient vous être utiles.

Finalement, vous trouverez en annexe des extraits du Règlement sur les aliments et du Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux. Il s'agit d'exigences qui s'appliquent à différentes étapes du procédé d'enfouissement.



## Bonnes pratiques

L'enfouissement des cadavres d'animaux à la ferme doit s'effectuer conformément aux dispositions du Règlement sur les aliments (c. P-29, r. 1 art. 7.3.1), notamment pour éviter toute contamination des eaux souterraines et de surface, des sols, pour garder à distance les charognards capables de déterrer les cadavres ainsi que pour assurer la biosécurité des élevages adjacents.

En plus des éléments qui sont décrits dans la réglementation, il importe de considérer certains facteurs particuliers, tels l'emplacement de la future fosse, le volume d'animaux à enfouir, le temps écoulé entre la mort de l'animal et l'enfouissement ainsi que l'acceptabilité sociale.

### Emplacement de la fosse

Tous les terrains ne conviennent pas à l'enfouissement des cadavres d'animaux; il est donc important de tenir compte de certains éléments afin de trouver un endroit propice avant de creuser la fosse.

#### OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE

Peu importe le type de sol que l'on trouve sur votre propriété et la hauteur de la nappe d'eau souterraine, il est interdit d'enfouir des animaux morts dans une zone réputée inondable ou dans une zone inondée, en moyenne, une fois tous les 20 ans.

### Comment vérifier si un terrain se prête à l'enfouissement des cadavres d'animaux ?

Pour déterminer le type de sol de votre exploitation, vous pouvez consulter des cartes pédologiques et topographiques ou communiquer avec le bureau régional du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Au printemps, vous pouvez également creuser des trous à l'aide d'une tarière pour mesurer la hauteur de la nappe d'eau sous votre propriété. Pour prendre cette mesure, il suffit de dérouler une corde lestée dans le trou que vous avez creusé et de mesurer la longueur de corde qui n'a pas touché à la nappe d'eau souterraine.

Rappelons qu'il est déconseillé d'enfouir des animaux morts dans les sols sablonneux. Il en va de même avec les sols de terre noire puisque sous ceux-ci, de façon générale, la nappe phréatique est peu profonde.

### Emplacement de la fosse : facteurs à considérer

#### *Distance par rapport aux sources d'eau*

#### OBLIGATION RÉGLEMENTAIRE

Selon le Règlement sur les aliments, la fosse d'enfouissement doit se situer à une distance minimale de 75 mètres de tout cours d'eau ou plan d'eau et à 150 mètres de toute prise d'eau potable superficielle ou souterraine.

Il est aussi recommandé de creuser la fosse à au moins 50 mètres des puisards et des bassins utilisés pour abreuver le bétail et la volaille.

Les propriétaires qui possèdent un terrain quadrillé par des tuyaux de drainage doivent creuser la fosse à au moins 15 mètres des tuyaux.

### *Pour éviter que les lixiviats contaminent la nappe d'eau souterraine, les eaux de surface et les sols*

Les lixiviats sont les différents liquides qui entrent en contact avec un cadavre ou qui s'échappent d'un cadavre en décomposition. Ainsi, pour éviter les différentes contaminations possibles :

- ~ il ne faut pas creuser de fosses dans les zones où le sous-sol rocheux (roche-mère) se trouve à une faible profondeur;
- ~ il faut trouver un endroit où la nappe d'eau souterraine est à au moins un mètre de la surface du sol;
- ~ il faut choisir de préférence un terrain plat pour diminuer les risques que les lixiviats remontent à la surface et ruissèlent sur votre terrain.

### **Volume de cadavres d'animaux à enfouir**

Dans tous les cas, l'enfouissement n'est acceptable que pour de petites quantités de cadavres.

#### *Poids des cadavres et espacement des fosses*

Chaque fosse peut contenir au maximum 500 kilogrammes de cadavres. Si le poids des cadavres dépasse cette limite, il faut creuser une nouvelle fosse à une distance minimale de 50 mètres de toute autre fosse creusée depuis moins de 10 ans.

### **Autres éléments à considérer avant l'enfouissement**

#### *Délai à respecter*

---

#### **OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES**

---

On doit procéder à l'enfouissement dans les 48 heures suivant la mort de l'animal. Après ce délai, le cadavre de l'animal commence à se putréfier et il dégage de fortes odeurs, ce qui attire la vermine et les mouches.

Avant de s'en débarrasser, on peut garder l'animal mort sous réfrigération durant au plus 14 jours après la journée de sa mort ou sous congélation pour au plus 240 jours suivant cette date. Il doit être conservé de manière à éviter le contact avec des animaux et ne pas être en décomposition.

---

#### *Acceptabilité sociale*

Pour ne pas heurter la sensibilité de la population, on recommande de creuser les fosses :

- ~ à au moins 15 mètres des limites de la propriété;
- ~ à au moins 100 mètres des maisons avoisinantes;
- ~ à l'abri des regards.

#### *Renseignements à conserver*

Nous vous suggérons de conserver dans un registre les renseignements suivants, non seulement pour éviter de creuser une seconde fosse trop près de celles qui ont été creusées les années précédentes, mais aussi pour faciliter le repérage des endroits propices à l'enfouissement d'autres cadavres, le cas échéant :

- ~ l'emplacement exact de la fosse;
- ~ la date de l'enfouissement;
- ~ le type de cadavre enfoui;
- ~ la cause de la mort;
- ~ le poids total approximatif.



# Enfouissement

## OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Après avoir trouvé l'endroit approprié et creusé la fosse, il faut couvrir le fond de l'excavation de chaux caustique avant d'y déposer les cadavres<sup>1</sup>.

Les cadavres déposés dans l'excavation couverte de chaux ne doivent pas excéder le niveau du sol à l'état naturel. Les carcasses doivent immédiatement être recouvertes d'une couche de chaux caustique et d'une couche de terre d'au moins 60 centimètres d'épaisseur. Il est interdit de laisser des cadavres non recouverts dans une excavation.

Après avoir recouvert les cadavres de chaux et d'une couche de terre d'au moins 60 centimètres d'épaisseur, il faut aplanir le terrain.

Lorsque vous remplissez la fosse, il est conseillé de mettre plus de terre et de la compacter pour éviter que l'eau s'accumule sur le dessus et s'infilte dans le sol.



1. Pour atténuer le danger, il est possible de remplacer la chaux caustique par de la chaux hydratée ou magnésienne (dolomitique) qui sont moins dangereuses.

## Obligations liées au Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux

Un producteur qui doit se défaire de cadavres d'ovins, de bovins ou de cervidés sur les lieux de son exploitation doit, en vertu du Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux, le déclarer à Agri-Traçabilité Québec (ATQ). Qu'il procède à l'enfouissement ou qu'il utilise une autre méthode autorisée, le producteur a l'obligation d'aviser ATQ dans un délai de sept jours après le décès des animaux et de lui fournir les renseignements suivants :

- ~ le nom et l'adresse du propriétaire ou du gardien de l'animal;
- ~ le numéro d'intervenant attribué par ATQ;
- ~ l'adresse et le numéro du site attribué par ATQ de l'endroit où l'animal sera disposé;
- ~ l'identification de l'animal incluant le numéro d'étiquette en vertu de la réglementation du Québec, du Canada, d'autres provinces ou d'autres pays;
- ~ la date de la mort ou de la découverte de l'animal mort;
- ~ l'espèce de l'animal (bovin, ovin, cervidé).

Assurez-vous d'avoir tous les renseignements que vous devez transmettre à Agri-Traçabilité Québec avant d'enfouir l'animal.

Si vous désirez obtenir plus d'information à propos du Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux, consultez l'annexe 2.

### Pour communiquer avec Agri-Traçabilité Québec

Par téléphone : 1 866 270-4319

Par télécopieur : 1 866 473-4033

Par la poste : Maison de l'UPA

555, boulevard Roland-Therrien, bureau 050

Longueuil (Québec) J4H 4E8

Par courriel : [sac@atq.qc.ca](mailto:sac@atq.qc.ca)

Site Internet : <https://www.atq.qc.ca>



### Obligations liées au transport des cadavres de bovins

Depuis juillet 2007, si un bovin mort doit être transporté à l'extérieur de la ferme ou si un bovin meurt dans un autre endroit qu'à la ferme et que l'exploitant souhaite l'enfouir sur sa propriété, ce dernier doit être titulaire d'un permis de transport de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Ce règlement fait partie des nouvelles mesures mises en place pour protéger la santé animale.

#### *Demande de permis de transport*

Il est possible d'obtenir un permis de transport d'urgence en communiquant avec l'ACIA pendant les heures de bureau. Le demandeur doit spécifier qu'il désire se procurer un permis d'urgence pour le transport de cadavres de bovins.

La liste des bureaux régionaux de l'ACIA est publiée sur son site Internet au [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

## Autres méthodes de disposition des cadavres

Le tableau suivant présente différentes méthodes d'élimination des cadavres d'animaux selon les espèces. Ces méthodes sont conformes aux obligations prévues dans le Règlement sur les aliments ainsi que dans les règlements établis en vertu de la Loi sur la qualité de l'environnement.

**Tableau 1**

*Méthodes d'élimination autorisées par la réglementation*

<i>Modes usuels de valorisation ou d'élimination des cadavres d'animaux</i>	<i>Espèces animales visées</i>
Récupérateurs et ateliers d'équarrissage	Toutes les espèces
Enfouissement à la ferme	Toutes les espèces
Compostage	Volailles, caprins, ovins et porcins seulement
Lieux d'enfouissement autorisés (par le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques [MELCC])	Ovins et caprins seulement
Incinérateurs autorisés (par le MELCC)	Toutes les espèces

## Compostage, incinération et récupération

Des informations concernant d'autres méthodes d'élimination ou de valorisation autorisées telles que la récupération, l'incinération et le compostage sont disponibles à l'adresse suivante: <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/productions/santeanimale/obligations/carcasses/Pages/carcassesanimauxmorts.aspx>. Nous portons à votre attention quelques renseignements complémentaires afin que vous optiez pour la méthode qui convient le mieux à votre besoin.

### Récupération

Une liste des récupérateurs et des équarrisseurs qui peuvent ramasser directement à la ferme les cadavres d'animaux est publiée à l'adresse suivante :

[www.mapaq.gouv.qc.ca/recuperationcarcasse](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/recuperationcarcasse).

### Compostage

Rappelons que le Règlement sur les aliments permet le compostage à la ferme, mais que ce procédé s'applique uniquement aux volailles, aux porcins, aux ovins et aux caprins. Pour pouvoir recourir au compostage, le producteur doit être titulaire du permis approprié.

Vous trouverez informations sur le compostage de cadavres d'animaux à l'adresse suivante: <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Productions/santeanimale/obligations/carcasses/Pages/compostageferme.aspx>.

### Incinération

L'incinération est autorisée pour toutes les espèces animales. L'installation utilisée doit être en conformité avec la Loi sur la qualité de l'environnement et avec l'ensemble des règlements qui s'y rapportent.



**Si vous désirez obtenir plus d'information sur le sujet ou si vous avez des questions, communiquez avec nous au 1 800 463-5023 ou visitez notre site Internet au [www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca).**

## Références

Agence canadienne d'inspection des aliments,  
« L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en Amérique du Nord » :  
[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation,  
« Règlement sur les aliments », 2011 : VOIR L'ARTICLE 7.3.1.  
[www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/Lois/](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/Lois/)

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation,  
« Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux », 2011 :  
[www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/Lois/](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/Lois/)

## ANNEXE 1

### Extraits du Règlement sur les aliments

c. P-29, r. 1  
Loi sur les produits alimentaires  
(LRQ, c. P-29, a. 40)

#### SECTION 7.3

#### RAMASSAGE ET RÉCUPÉRATION DES VIANDES NON COMESTIBLES

« 7.3.1. Tout producteur doit, dans les 48 heures suivant la mort d'un animal de son élevage, disposer des viandes non comestibles qui en proviennent par l'un des moyens suivants :

- 1° l'incinération dans une installation conforme aux dispositions de la Loi sur la qualité de l'environnement;
- 2° la récupération par l'exploitant d'un atelier d'équarrissage ou par un récupérateur;
- 3° s'il s'agit de viandes non comestibles avicoles ou porcines, la livraison dans un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « compostage »;
- 4° s'il s'agit de viandes non comestibles caprines ou ovines, l'envoi dans un lieu d'élimination ou la livraison à une personne effectuant l'enlèvement de déchets pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination;
- 5° l'enfouissement dans son exploitation agricole conformément aux exigences suivantes :
  - a) le lieu d'enfouissement n'est pas dans la zone d'inondation d'une récurrence de 20 ans d'un cours ou plan d'eau;
  - b) le lieu d'enfouissement est à une distance minimale de 75 mètres de tout cours ou plan d'eau et de 150 mètres de toute prise d'eau potable, superficielle ou souterraine;

c) le fond de l'excavation est au-dessus du niveau des eaux souterraines et, préalablement au dépôt de viandes non comestibles, est entièrement couvert de chaux caustique ou d'un produit chimique équivalent;

d) les viandes non comestibles sont déposées sous le niveau naturel du sol aux limites de l'excavation et sont immédiatement couvertes de chaux caustique ou d'un produit chimique équivalent ainsi que d'une couche de sol d'au moins 60 centimètres;

e) le sol est régalié.

Malgré le premier alinéa, il peut les conserver sous réfrigération pour au plus 14 jours suivant la mort de l'animal ou sous congélation pour au plus 240 jours suivant cette date lorsque ces viandes non comestibles sont placées sous réfrigération ou congélation dans l'exploitation agricole où l'animal est mort, qu'elles y sont conservées de manière à éviter leur contact avec des animaux et qu'elles ne sont pas en décomposition. Il doit immédiatement disposer de toutes viandes non comestibles qui ne remplissent pas l'une de ces conditions.

Pour l'application du présent article, l'expression "cours ou plan d'eau" comprend les étangs, marais ou marécages, mais exclut tout ruisseau à débit intermittent. ».

**ANNEXE 2****Extrait du Règlement sur l'identification  
et la traçabilité de certains animaux**

c. P-42, r. 1.1  
Loi sur la protection sanitaire des animaux  
(L.R.Q., c. P-42, a. 22.1; 2000, c. 40, a. 14)

**SECTION VII  
MORT OU ABATTAGE D'UN ANIMAL**

[...]

**28.** Tout propriétaire ou gardien d'animaux doit, dans les 7 jours suivant la mort d'un animal qui n'est pas récupéré par un récupérateur ou un atelier d'équarrissage, signaler cet événement au ministre ou, selon le cas, à l'organisme gestionnaire et lui transmettre ses nom, adresse et numéro d'intervenant de même que les renseignements visés aux paragraphes 7, 10 et 18 de l'article 2 applicables à cette opération.

D. 205-2002, a. 28; D. 161-2004, a. 19; D. 66-2009, a. 21.



20-0063



**Doc. Réf. 10 Code de pratiques pour le soin et la manipulation des veaux lourds (2017)**

Le Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) a produit un *Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des veaux de boucherie*. Vous pouvez obtenir un exemplaire de cette publication à l'adresse [www.nfacc.ca/fr-VL](http://www.nfacc.ca/fr-VL) ou en vous adressant à l'un des organismes suivants :

Veal Farmers of Ontario  
449 Laird Road, Unit 12  
Guelph (Ontario) N1G 4W1  
Phone: 519-824-2942  
Fax: 519-824-2534

Les Producteurs de bovins du Québec  
555 boul. Roland Therrien, bureau 305  
Longueuil (Québec) J4H 4G2  
Tel: 450-679-0530  
Fax: 450-442-9348

## **Doc. Réf. 11 Lettre attestant l'engagement d'un fournisseur (exemple)**

Date \_\_\_\_\_

Madame, Monsieur, \_\_\_\_\_

(producteur de veaux)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Fournisseur d'aliment           | <input type="checkbox"/> Fournisseur de litière   |
| <input type="checkbox"/> Fournisseur de matériel médical | <input type="checkbox"/> Autre (préciser) : _____ |

Par la présente, \_\_\_\_\_(nom entreprise), en tant que fournisseur de produits pour les veaux de gain ou transporteur, je m'engage à prendre les mesures nécessaires pour assurer l'intégrité du produit fourni. Nous faisons tout en notre pouvoir pour garder et entreposer les produits alimentaires, les produits de santé animale et la litière que nous vendons dans un environnement propre et salubre.

Nous ne fournissons pas de produits ayant été exposés à une contamination biologique ou chimique.

Nos produits sont gardés et entreposés dans un environnement sans matières interdites provenant de ruminants.

Nous faisons tout en notre pouvoir pour assurer l'entretien et la propreté de nos camions et de nos remorques afin de prévenir toute contamination.

\_\_\_\_\_  
Signature éleveur

\_\_\_\_\_  
nom en lettre moulée et Signature du fournisseur ou du transporteur pour la compagnie

**Doc. Réf. 12 Lettre attestant l'engagement d'un transporteur (exemple)**

Transporteur (de veaux, d'aliments et d'autres matières comme des produits de santé animale et des équipements médicaux)

Madame, Monsieur, \_\_\_\_\_ (producteur de veaux)

Nous \_\_\_\_\_ (nom de l'entreprise) faisons tout en notre pouvoir pour assurer l'entretien et la propreté de nos camions et de nos remorques afin de prévenir toute contamination.

\_\_\_\_\_  
Nom lettre moulée transporteur

\_\_\_\_\_  
Signature transporteur

\_\_\_\_\_  
Date (jj/mm/aa)

## **Doc. Réf. 13 Programme alimentaire - pouponnière VGQC**

- De l'entrée en pouponnière jusqu'au sevrage complet, les veaux doivent recevoir une alimentation lactée contenant au minimum 18 % de protéines brutes et 14 % de matières grasses.
- Introduire l'aliment solide à partir de l'âge de 2 semaines en complément de l'aliment lacté.
  - Introduction d'aliment solide par petite quantité et augmentation graduelle en fonction de la consommation du veau. L'aliment solide doit être offert à volonté et consommable dans la journée, cela permet de maintenir l'appétence du produit et sa qualité.

**À savoir** L'introduction de l'aliment solide tôt en début d'élevage et en quantité graduelle sont des éléments clés pour permettre l'inoculation du rumen et permettre un bon développement de la flore microbactérienne. Un bon développement du rumen permettra au veau de mieux consommer et mieux valoriser son alimentation au sevrage ce qui permet de réduire les risques de pertes de poids après le sevrage.

- Le sevrage des veaux doit être fait de façon progressive :
  - Étaler le sevrage sur un minimum de 5 jours mais favoriser plus de 10 jours quand c'est possible.
- S'adapter aux besoins et à la capacité d'ingestion de chaque veau (p.ex. un veau de 90 livres et un de 110 livres n'auront pas les mêmes besoins).

### **Paramètres majeurs des programmes alimentaires des veaux de grain en pouponnière selon le poids vif :**



- **Valeurs sur base 100 % matière sèche**
- **Aliments servis à volonté**
- **Ne tient pas compte du lait de remplacement servi**
  - **Il est recommandé de suivre le mode d'emploi de l'étiquette**
- **Paramètres de l'aliment concentré seulement :**

	<b>Pouponnière</b>
Poids kg	45-90
Poids lb	100-200
PB %	21-22
ENg Mcal/kg	
ENe Mcal/kg	
Calcium %	1,2
Phosphore %	0,55
Sodium %	0,8
Magnésium %	0,35
Sélénium mg/kg	0,35
Vit A ui/kg	17 500
Vit D ui/kg	4 600
Vit E ui/kg	85

ENg : énergie nette gain

ENe : énergie nette entretien

PB : protéine brute

UI : unité internationale

**Les valeurs présentées dans le tableau ci-dessus constituent un guide établissant les valeurs minimales et ne doivent pas être considérées comme des recommandations. Support à l'agronome pour formuler son programme alimentaire.**

## Exemple de programme alimentaire

Quelques éléments que l'on devrait retrouver sur un programme alimentaire de veaux de grain :

(Adapté de la Grille de référence de l'Ordre des agronomes du Québec concernant les actes agronomiques posés en production animale, 19 mars 2016)

- Performances actuelles et objectifs à atteindre (ex. : gain/jour).
- Les besoins nutritionnels des veaux en fonction de leurs poids (avec les références utilisées).
- Le calcul des besoins en aliments et le détail du mélange (ex. quantité de maïs et supplément).
- La régie alimentaire :
  - Nombre de repas
  - Séquence de distribution
  - Nombre de phase du programme alimentaire (ex. : pouponnière et engraissement)
  - Quantité servie
- Type, choix et qualité d'une substance ou d'un mélange de substances (ex. : ingrédients, aliments, eau, etc.).
- Méthode et fréquence d'échantillonnage des aliments/ingrédients et de l'eau.
- Interprétation des résultats d'analyse des ingrédients/aliment et de l'eau par l'agronome.
- Condition d'entreposage des aliments (ex. : température, humidité, lieu, etc.).
- Programme d'entretien et de nettoyage des structures d'entreposage d'aliment.

Suggestions/Commentaires :

- Annexer les résultats d'analyse des aliments et d'eau à la suite du programme alimentaire.
- Annexer l'étiquette ou une photo de l'étiquette des aliments/mélanges à la suite du programme alimentaire.
- Revoir le programme alimentaire suite à tout changement sur les aliments de base, la régie alimentaire ou un changement d'agronome.

Exemple de programme alimentaire de pouponnière :**Lait de remplacement Génisse**

Aliment Génisse de remplacement

**Composition :**

La liste des ingrédients utilisés dans cet aliment peut être obtenue du fabricant ou du titulaire d'enregistrement

Cet aliment contient 0.3 mg/kg de sélénium ajouté

**Analyses garanties :**

-Protéines brute..... (min).....	22.0 %
-Protéines de source laitière ... (min) .....	22.0 %
-Matière grasse brute .....	(min) .....18.0 %
-Fibre brute .....	(max) .....0.15 %
-Calcium .....	(réel) .....0.95 %
-Phosphore .....	(réel) .....0.70 %
-Sodium.....	(réel) .....0.70 %
-Vitamine A .....	(min) .....40,000 UI/kg
-Vitamine D3 .....	(min) .....4,000 UI/kg
-Vitamine E.....	(min) .....150 UI/kg

**Préparation :**

Mélanger 125 gr de lait de remplacement dans 1 litre d'eau. Selon le tableau de recommandations ci-dessous. Pour une performance optimum, le lait de remplacement Pro-Lacto doit être dissous dans 1/3 de l'eau chaude à 60 C. Agiter vigoureusement pendant 3 minutes. Utiliser des ustensiles propres. La buvée est distribuée à une t° entre 41 à 43 °C. Servir 3 fois par jour jusqu'au jour 7 et deux fois par jour par la suite.

Âges	Buvée totale en litres par repas	Pro-Lacto Génisse en grammes/repas	Concentration en grammes par litre
Jour 1-3	colostrum	colostrum	Colostrum
Jours 4-7	2.5	312.5 g	125 g
Jours 8-14	3.5	437.0 g	125 g
Jours 15-20	3.75	469.0 g	125 g
Semaine 3-5	4.0	480.0 g	125 g
Semaine 6	4.5	540.0 g	125 g
Semaine 7	4.0	480.0 g	125 g
Semaine 8	3.5	437.0 g	125 g

**Mise en garde :**

Suivre soigneusement le mode d'emploi. Ne pas servir avec d'autres aliments contenant du sélénium ajouté.

## Doc. Réf. 13 Programme alimentaire – finition VGQC

- Les veaux en finition doivent recevoir, jusqu'à l'abattage, une alimentation en grain contenant un minimum de 50 % de maïs-grain ou d'orge (en poids, sur base telle que servie (TQS) qui est généralement complétée par l'ajout d'une source de protéines (ex. : drêche, tourteau, supplément commercial)).
- L'alimentation des veaux en foin et paille de céréales est permise, jusqu'à concurrence de 5 % du programme alimentaire total sur base TQS, sans tenir compte de la litière potentiellement consommée.
- Tout médicament ajouté dans l'alimentation nécessite une prescription valide d'un vétérinaire.

### Paramètres majeurs des programmes alimentaires des veaux de grain selon le poids vif

- **Aliments concentrés servis à volonté**
- **Les rations doivent contenir en plus, un prémélange d'oligo-éléments adaptés aux veaux de grain**
- **Concentration de la ration totale (tableau sur base 100 % matière sèche) :**



	Engraissement					
	Poids kg Poids lb	90-120 200-265	120-160 265-350	160-200 350-450	200-250 450-550	250-fin 550-fin
PB %		20-21	19-20	17-18	16-17	16
ENg Mcal/kg		1,30	1,32	1,35	1,38	1,40
ENe Mcal/kg		1,98	2,0	2,02	2,05	2,05
Calcium %		1,1	1,0	1,0	0,90	0,85
Phosphore %		0,5	0,5	0,45	0,45	0,40
Sodium %		0,5	0,45	0,40	0,35	0,25
Magnésium %		0,3	0,3	0,2	0,2	0,2
Sélénium mg/kg		0,30	0,30	0,30	0,30	0,30
Vit A ui/kg		12 500	10 500	9 200	8 500	8 200
Vit D ui/kg		3 200	2 800	2 500	2 200	2 000
Vit E ui/kg		50	45	40	40	40

ENg : énergie nette gain

ENe : énergie nette entretien

PB : protéine brute

UI : unité internationale

**Les valeurs présentées dans le tableau ci-dessus constituent un guide établissant les valeurs minimales et ne doivent pas être considérées comme des recommandations. Support à l'agronome pour formuler son programme alimentaire.**

## Exemple de programme alimentaire

Quelques éléments que l'on devrait retrouver sur un programme alimentaire de veaux de grain :

(Adapté de la Grille de référence de l'Ordre des agronomes du Québec concernant les actes agronomiques posés en production animale, 19 mars 2016)

- Performances actuelles et objectifs à atteindre (ex. : gain/jour).
- Les besoins nutritionnels des veaux en fonction de leurs poids (avec les références utilisées).
- Le calcul des besoins en aliments et le détail du mélange (ex. quantité de maïs et supplément).
- La régie alimentaire :
  - Nombre de repas
  - Séquence de distribution
  - Nombre de phase du programme alimentaire (ex. : pouponnière et engraissement)
  - Quantité servie
- Type, choix et qualité d'une substance ou d'un mélange de substances (ex. : ingrédients, aliments, eau, etc...).
- Méthode et fréquence d'échantillonnage des aliments/ingrédients et de l'eau.
- Interprétation des résultats d'analyse des ingrédients/aliment et de l'eau par l'agronome.
- Condition d'entreposage des aliments (ex. : température, humidité, lieu, etc.)
- Programme d'entretien et de nettoyage des structures d'entreposage d'aliment

Suggestions/Commentaires :

- Annexer les résultats d'analyse des aliments et d'eau à la suite du programme alimentaire.
- Annexer l'étiquette ou une photo de l'étiquette des aliments/mélanges à la suite du programme alimentaire.
- Revoir le programme alimentaire suite à tout changement sur les aliments de base, la régie alimentaire ou un changement d'agronome.



### Exemple d'un visuel d'un programme alimentaire

Poids (kg)	Poids (lbs)	Mes poids kg ou lbs (encerclez l'unité de mesure de votre choix)	Phase	Buvée totale de lait en poudre en litres/repas/veau  (Sevrage : ... sem.)	Ratio maïs/supplément	Repas/jour  (maïs ou orge ou autre à spécifier/supplément)	Quantité servie totale de maïs et supplément  (kg/jour)	Quantité et sources de fibres servies  (kg/jour)	Source de litière (si applicable)	Autres aliments  Veuillez spécifier : le type d'aliment, la quantité servie et le nombre de repas par jour
45-90	100-200		Pouponnière (durée: _____)	(Repas/jour : _____)						
			Pouponnière (durée: _____)	(Repas/jour : _____)						
90-120	200-265		Engraissement							
120-160	265-350		Engraissement							
160-200	350-450		Engraissement							
200-250	450-550		Engraissement							
250 et +	550 et +		Engraissement							

Mode de préparation du lait en poudre (si applicable) :

---



---

Important à noter :

---



---

Signature de l'agronome : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

## **Doc. Réf. 14 Alimentation des animaux**

PO 2.5.1.

### **Extrait de règlements fédéraux sur les substances interdites dans les aliments pour bovins.**

(Trouvé sur le site Web du ministère de la Justice du Canada le 2 juin 2016)

#### ***Règlement de 1983 sur les aliments du bétail (DORS/83-593)***

##### **Étiquetage**

**26 (1)** Sous réserve des paragraphes (2) à (6), tout aliment qui est fabriqué, vendu ou importé doit porter une étiquette qui est apposée directement sur l'aliment ou sur son emballage ou, si l'aliment est expédié en vrac, qui est fixée à la facture, au bordereau d'expédition ou à la déclaration remise à l'acheteur avec l'envoi; cette étiquette doit indiquer :

- a) dans le cas d'un aliment dont l'enregistrement n'est pas obligatoire, les nom et adresse de la personne qui l'a fabriqué ou l'a fait fabriquer;
- b) dans le cas d'un aliment dont l'enregistrement est obligatoire, les nom et adresse du titulaire de l'enregistrement;
- c) le nom de l'aliment, conformément à l'article 32;
- d) la marque de l'aliment, le cas échéant;
- e) le numéro d'enregistrement, le cas échéant;
- f) la quantité nette
  - (i) soit représentée par le nombre d'unités dans l'emballage contenant des formes de rations individuelles,
  - (ii) soit représentée par la masse ou le volume contenus dans l'emballage ou l'envoi, s'il s'agit d'un emballage sous une autre forme ou d'un envoi en vrac;
- g) une déclaration exacte de l'analyse garantie effectuée pour l'aliment;
- h) sous réserve du paragraphe 27 (3), le mode d'emploi de l'aliment, avec suffisamment de détails pour permettre aux personnes n'ayant aucune connaissance précise de l'utilité et de l'usage de l'aliment, de l'utiliser de façon sécuritaire et efficace selon les fins prévues;
- i) si l'aliment est interdit ou contient une substance interdite au sens du paragraphe 162 (1) du [Règlement sur la santé des animaux](#), la mention indélébile ci-après, inscrite lisiblement et bien en vue :

« Il est interdit d'en nourrir les bœufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la [Loi sur la santé des animaux](#). »

## **Doc. Réf. 15 Quand avoir des échantillons ou des lettres de garantie?**

FR 2.5.3, 2.5.4 et 2.5.5

### **Prendre des échantillons ou ne pas prendre d'échantillons? Lettre de garantie : oui ou non?**

#### **FR 2.5.3**

Une assurance écrite des fournisseurs d'aliments transformés qui ne sont pas reconnus HACCP est disponible. Si les sacs d'aliments possèdent une doublure en plastique et proviennent d'un fabricant reconnu HACCP, l'assurance écrite n'est pas nécessaire.

#### **FR 2.5.4**

Les aliments achetés en sac ou en vrac auprès d'un fabricant reconnu HACCP n'ont pas besoin d'être échantillonnés, mais une facture ou un bon de livraison contenant de l'information sur la traçabilité doit être consigné dans le registre de réception des aliments (cf. Registre 5).

#### **FR 2.5.5**

Les aliments achetés auprès d'un fabricant non reconnu HACCP nécessitent la prise d'échantillons et ces derniers doivent être gardés pour une période de neuf mois.

<b>Provenance des achats</b>	<b>Lettre de garantie</b>	<b>Échantillon</b>
Fabricant reconnu HACCP		Non
Fabricant reconnu HACCP Fournisseur reconnu HACCP		Non
Fabricant reconnu HACCP Fournisseur non reconnu HACCP	Le fournisseur fournit une lettre où il indique, entre autres, qu'il s'approvisionne auprès d'un fabricant reconnu HACCP	Non
Fabricant non reconnu HACCP	Le fabricant fournit une lettre	<b>Oui</b>
Fabricant non reconnu HACCP Fournisseur non reconnu HACCP	Le fabricant et le fournisseur fournissent une lettre	<b>Oui</b>

Les aliments transformés sont des aliments mélangés ou qui ont subi un processus de fabrication qui a changé leur composition (ex. : suppléments protéiques, moulée début, drêche de brasserie ou de distillerie, tourteau, poudre de lait). Ainsi, la paille hachée et le maïs ne sont pas considérés comme des aliments transformés.

**Doc. Réf. 16 Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme-Transport (2001). En révision, fin prévue printemps 2023**

Le Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) publie le *Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme – Transport*. Vous pouvez obtenir un exemplaire de cette publication à l'adresse [www.nfacc.ca/fr-Tr](http://www.nfacc.ca/fr-Tr).

**Doc. Réf. 17 Charte de poids pour injection de veaux en pouponnière**

CHARTRE DE POIDS POUR INJECTION DE VEAUX EN POUPONNIÈRE						
Poids Entrée	kg	40	45	50	55	 <p><b>Important!</b> Temps de retrait valide si :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voie d'injection</li> <li>• Dose</li> <li>• Durée</li> </ul> <p>} SONT RESPECTÉES</p>
Poids 30 jours	kg	50	55	60	65	
Poids 55 jours	kg	75	85	95	105	
Poids 77 jours	kg	95	100	110	120	

Source : Frédéric Beaulac, DMV

**Doc. Réf. 18 Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM)**

Vous pouvez vous procurer le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM) sur le site <http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/feebet/mib/cmibadvf.shtml>.

**Doc. Réf. 19 Médicaments dont l'utilisation en dérogation des directives de l'étiquette est interdite pour les animaux destinés à l'alimentation humaine**

Selon la Direction des médicaments vétérinaires de Santé Canada, il est interdit d'utiliser certains produits pharmaceutiques en dérogation des directives de l'étiquette pour les animaux destinés à l'alimentation.

## **Doc. Réf. 20 Administration des médicaments**

PO 2.10.1

### **Extrait loi et règlement provinciaux pour les aliments médicamenteux**

(Trouvé sur le site Web du MAPAQ le 20 septembre 2016)

Chapitre P-42

#### ***Loi sur la protection sanitaire des animaux***

**55.1.** Dans la présente section, à moins que le contexte n'indique un sens différent, il faut entendre par :

« prémélange » : une combinaison pouvant inclure des minéraux, des vitamines, des acides aminés, des oligo-éléments ou d'autres substances et qui, mélangée à diverses denrées, sert à la fabrication d'un aliment pour les animaux;

« prémélange médicamenteux » : un mélange de substances composé notamment d'un nutriment et d'un médicament et destiné à la fabrication ultérieure d'un aliment médicamenteux;

« aliment médicamenteux » : un mélange de substances destiné à être utilisé sans transformation pour l'alimentation des animaux et composé notamment d'un prémélange médicamenteux ou d'un nutriment et d'un médicament, selon le cas.

**55.2.** Doit être titulaire d'un permis délivré par le ministre à cette fin, à l'égard de chaque lieu qu'elle exploite, une personne qui :

- 1° détient pour fins de vente, offre en vente, vend ou fournit un prémélange médicamenteux ou un aliment médicamenteux;
- 2° prépare un aliment médicamenteux pour ses propres animaux ou les animaux dont elle a la garde;
- 3° prépare un aliment médicamenteux ou un prémélange médicamenteux pour ses propres animaux ou ceux dont elle a la garde;
- 4° détient pour fins de vente, offre en vente, vend, fournit ou prépare un prémélange médicamenteux ou un aliment médicamenteux.

Le titulaire d'un permis délivré pour l'une des activités prévues au paragraphe 1° ou au paragraphe 4° ne peut vendre, offrir en vente ou fournir un prémélange médicamenteux qu'à un autre titulaire d'un permis délivré en vertu du présent article.

Le présent article ne s'applique pas à une personne habilitée à préparer, à vendre ou à fournir un médicament en vertu de la *Loi sur la pharmacie* ([chapitre P-10](#)) ou de la *Loi sur les médecins vétérinaires* ([chapitre M-8](#)).

Chapitre P-42, r. 10

#### ***Règlement sur les prémélanges médicamenteux et les aliments médicamenteux destinés aux animaux***

**1.** Toute personne tenue de se munir d'un permis pour l'une des activités prévues à l'article 55.2 de la *Loi sur la protection sanitaire des animaux* (chapitre P-42) doit présenter au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec une demande de permis pour chaque lieu qu'elle entend exploiter dans le cadre de son permis.

Pour obtenir un permis, visiter le [www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca).

- Aller à l'onglet Permis (à droite sur la page du MAPAQ) et ensuite cliquer sur [Permis d'insémination artificielle des bovins et permis relatif aux médicaments vétérinaires](#).

## **Doc. Réf. 21 Procédure de nettoyage et désinfection**

### Objectif :

- Maintien d'une biosécurité maximale sur la ferme pour limiter les risques de maladies.
- Mise en place d'une procédure de nettoyage et de désinfection des bâtiments/enclos pour assurer un contrôle des pathogènes.
- Répondre à l'exigence de certification du programme Veau de grain du Québec certifié.

### Quand :

La procédure de nettoyage et de désinfection s'effectue en surplus des procédures de nettoyage régulières, par exemple : enlèvement hebdomadaire du fumier des enclos, retrait quotidien des surplus d'aliments.

- En élevage tout plein tout vide : après la sortie des animaux;
- En élevage continue : procéder par section du bâtiment ou par enclos dans lesquels aucun animal n'est présent. Vérifier que les produits utilisés n'ont pas d'effet sur les animaux qui se trouvent à proximité de la zone de nettoyage et de désinfection.

## PROCÉDURE

### En absence d'animaux, pour les « tout plein tout vide »

#### Phase préliminaire au nettoyage

- Vider les dalots;
- Racler le fumier;
- Vider le système d'alimentation;
- Dégager les surfaces, retirer tous les équipements ou objets qui ne sont pas fixés;
- Protéger toutes sources d'électricité.

5 étapes (dont 1 facultative)

#### 1. Enlever la matière organique résiduelle

Étape essentielle pour un nettoyage en profondeur. Cette étape concerne également les producteurs ayant une étable sur lattes.

- Arroser d'eau toutes les surfaces;
- Laisser tremper, pour ramollir les matières organiques et faciliter le travail, mais sans laisser sécher;
- Retirer le maximum de matière organique (litière, fumier, restes d'aliments) :
  - Racler en premier lieu;
  - Puis rincer avec un jet d'eau à haute pression.

#### 2. Application du détergent

- Choisir son détergent dégraissant;
- Vaporiser la solution détergente sur l'ensemble des surfaces (plancher, murs, plafonds);
- Utiliser les bons équipements pour l'application, penser à les calibrer régulièrement (Cf. Registre 17).

#### 3. Nettoyage et rinçage

- Laisser la solution détergente choisie agir suivant les temps et l'utilisation recommandés sur l'emballage,;
- Rincer à l'eau la solution détergente, utiliser un jet d'eau à haute pression pour éliminer tous les résidus collés puis un jet d'eau à basse pression pour s'assurer d'un rinçage complet;
- Retirer/racler l'excédent d'eau;
- Laisser sécher.

Veillez à la gestion appropriée des eaux usées conformément au règlement en cours dans votre municipalité ainsi que le *Règlement sur les exploitations agricoles* ([REA](#)).

#### 4. Désinfection

- Choisir son désinfectant en fonction des surfaces et de la matière à éliminer (matière organique ou minérale);
- Réaliser la bonne dilution (respecter les conseils sur l'étiquette du produit choisit);
- Vaporiser le désinfectant et laisser reposer selon les recommandations sur l'emballage;
- Rincer le produit au besoin;
- Faire sécher rapidement les installations;
- Des produits asséchant peuvent être utilisés tels que de la terre diatomée ou de la chaux. Un séchage mécanique, par l'augmentation de la température dans le bâtiment, peut aussi être une solution.
  - À noter : La chaux peut aussi être utilisé comme désinfectant.

#### 5. Deuxième désinfection (facultative)

- Fumigation ou nébulisation pour atteindre les endroits inaccessibles;
- Elle vient en complément de la désinfection étape 4..

## **PROCÉDURE**

### **Pour les élevages en continu**

Pour les élevages en continu n'ayant jamais leur bâtiment vide, la procédure est différente et une attention plus importante doit être portée sur le choix des produits utilisés.

- Effectuer le nettoyage et la désinfection lorsque l'un des parcs est vide;
- Suivre les procédures des élevages en « tout plein tout vide » avec quelques spécificités :
  - Les solutions détergentes ne sont pas toxiques pour les animaux en général, mais une vérification avant son utilisation est recommandée;
  - Pour vaporiser la solution détergente, utiliser un matériel précis et avec une pression basse afin de permettre un meilleur contrôle et éviter que la solution soit aspergée dans les parcs voisins;
  - Les désinfectants peuvent être toxiques pour les animaux, il est alors essentiel de les choisir avec soin. Le MAPAQ informe que les formaldéhydes, phénols et dérivés halogénés doivent être évités. Il recommande l'utilisation de peroxydes qui sont les désinfectants les plus sécuritaires<sup>1</sup>.

#### **-Ne pas oublier les systèmes d'abreuvement-**

#### **NETTOYER ET DÉSINFECTER LE SYSTÈME D'ABREUVEMENT D'EAU**

- Rincer et nettoyer les bols d'eau (ou tout autre système d'abreuvement en place, p. ex. des pipettes);
- Choisir un détergent approprié à la matière présente (organique ou minérale);
- Appliquer le produit dans l'ensemble du système;
- Respecter la période de trempage (en général 24 heures);
- Rincer/purger la ligne d'eau au moins 2 fois.

#### **NETTOYER ET DÉSINFECTER LE SYSTÈME D'ABREUVEMENT DE LAIT**

Pour nettoyer le système d'abreuvement de lait, il est important d'utiliser une eau potable.

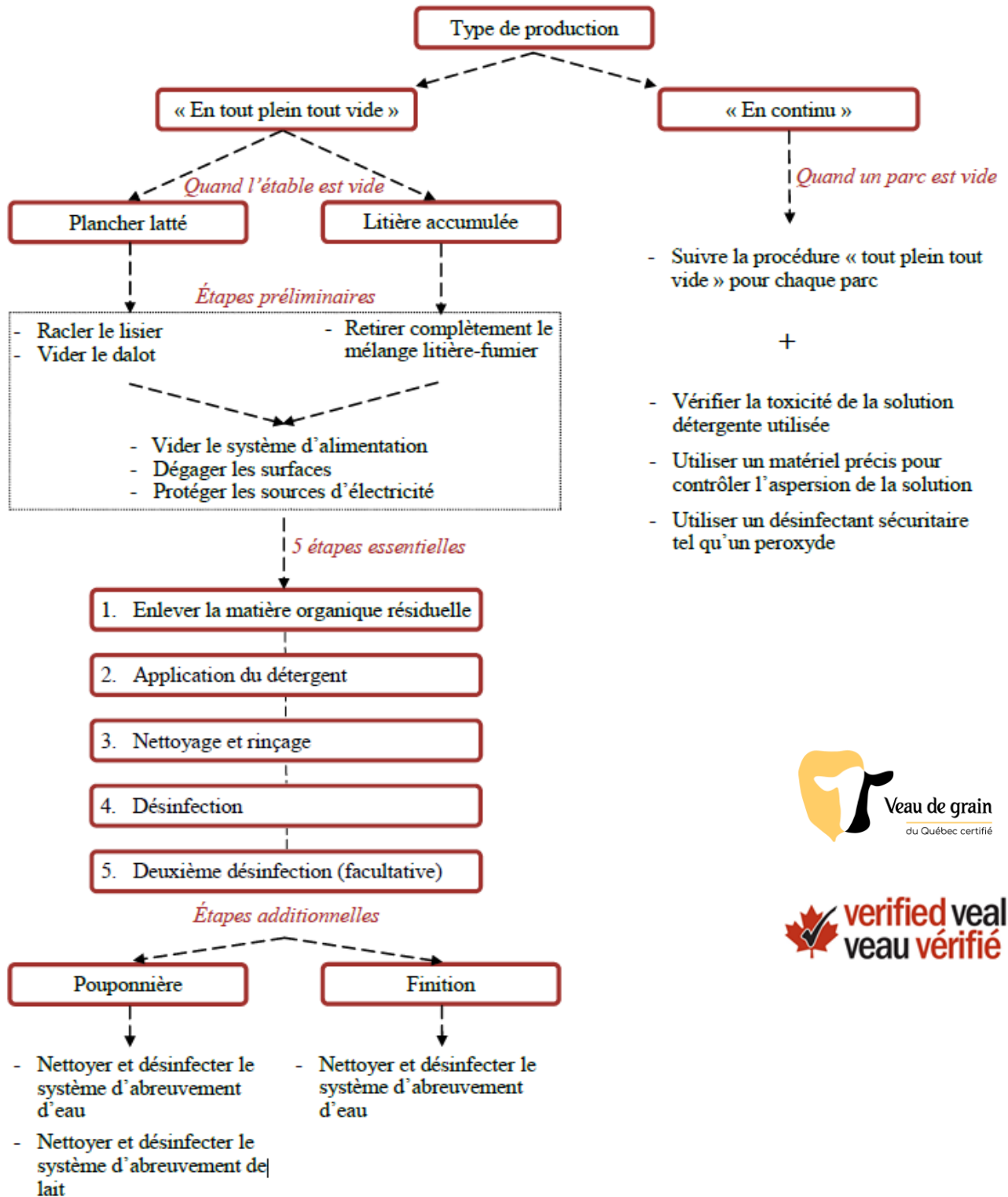
- Premier rinçage effectué uniquement à l'eau à température de 115 à 120 °F (46 à 49 °C). L'eau utilisée ne doit pas recirculer;
- Choisir un détergent alcalin et du chlore respectant des propriétés précises :
  - Alcalinité située entre 1100 et 1200 ppm;
  - pH au minimum à 12;
  - Concentration du chlore durant le nettoyage compris entre 100 et 200 ppm.
- Appliquer le produit dans l'ensemble du système et bien le faire circuler. La température de l'eau pendant ce cycle devrait être maintenue entre 170 et 180 °F (77 à 82 °C);
- Finir par un cycle de nettoyage avec un produit acide de pH compris entre 3 et 4 pour désinfecter adéquatement le système.

Attention : Les agents utilisés pour le traitement et la désinfection des systèmes d'abreuvement peuvent faire des interférences avec les produits médicamenteux. S'assurer de cesser l'utilisation des agents de traitement de l'eau avant tout usage de médicament selon les directives du vétérinaire.

<sup>1</sup> Blondel V., Huard G., Vaillancourt J-P., Racicot M. et Gagné-Fortin C., 2018. Bases du nettoyage et de la désinfection dans les exploitations agricoles. MAPAQ.



## Doc. Réf. 22 Schéma de la procédure de nettoyage et désinfection



## **Doc. Réf. 23 Liste de désinfectants pouvant être utilisés sur une ferme bovine**

Afin de sélectionner le désinfectant approprié, il convient en premier lieu de répondre à certaines questions (OMAFRA, 2009<sup>1</sup>) :

- Agit-il contre les bactéries, les champignons ou les virus?
- Est-il efficace en présence de déchets organiques (fumier)?
- Conserve-t-il son efficacité dans l'eau dure?
- Son efficacité diminue-t-elle ou augmente-t-elle s'il est chauffé?
- Continue-t-il d'agir après son application et pendant combien de temps?
- Est-il compatible avec les savons?
- Est-il caustique ou dégage-t-il des gaz irritants?
- Peut-il servir à désinfecter les accessoires servant à l'alimentation des animaux?
- Peut-on s'en débarrasser conformément aux règlements provinciaux?
- Convient-il à l'emploi auquel on le destine?

Ensuite, suivant les réponses aux questions, il s'agit de sélectionner un désinfectant parmi les différents produits existants. Pour cela, le producteur peut se référer à la liste exhaustive à la disposition de son vétérinaire.

L'OMAFRA a également publié une liste non exhaustive de produits désinfectants répartie suivant les 6 différents groupes d'ingrédients actifs :

<b>Ingrédient actif</b>	<b>Nom</b>	<b>Fabricant</b>
<b>Acétate de chlorhexidine</b>	Hibitane® Disinfectant	Wyeth
<b>Ammonium quaternaire</b>	BioSentry™904™	Pfizer
	Coverage 256®	Steris
	Proquat®	Pfizer
	Quatxyl®-D Plus	Pfizer
	Rocco	Vétoquinol
	Lysol	Reckitt Benckiser (Canada) Inc.
<b>Chlore/sulfates</b>	AVS Virucidal Extra	Bio Agri Mix
	B - 90	Agro B
	Virkon® Disinfectant Cleaner	Vétoquinol
<b>Complexe iodé</b>	Dairy Dine	Dominion
	Iosan™	WestAgro
	Premise Disinfectant	WestAgro
<b>Enzymes</b>	Aseptozyme™	Ecolab Healthcare

<b>Formaldéhyde/glutaraldéhyde</b>	Formaline	Vétoquinol
	Profilm®	Pfizer
<b>Ingrédients divers</b>	BioSentry™ Acid-A-Foam	Pfizer
	BioSentry™ EZ Kleen™	Pfizer
	BioSentry™ Fog Enhancer™	Pfizer
	Fumalyse II	Bio Agri Mix
	Hyperox	Vétoquinol
<b>Nettoyants généraux</b>	Biosolve	Vétoquinol
<b>Phénol</b>	Beaucoup	Ecolab Healthcare
	Multi Phenolic Disinfectant	Bio Agri Mix

Afin d'aider le producteur à aiguiller son choix, le MAPAQ a développé un tableau regroupant les critères de sélections et les types de désinfectant que vous trouverez ci-après.

<sup>1</sup> Anderson N.G. Biosécurité stratégies d'hygiène et de protection de la santé des bovins et directives générales visant d'autres animaux. OMAFRA, fiche technique 418/663.

## SYNTHÈSE DES DÉSINFECTANTS DISPONIBLES

FAMILLE	MOLECULES	SPECTRE			AVANTAGES ET UTILISATION	SENSIBILITES					INTERACTIONS	INFORMATIONS ADDITIONNELLES
		GROUPE A	GROUPE B	GROUPE C		PH	TEMPERATURE	MATIERE ORGANIQUE (MO)*	Eaux DURES*	AUTRE		
<b>Phénols (synthétiques seulement)</b>	Phénol, o-Phénylphénol, o-Benzyl p-Chlorophénol, p-Amylphénol tertiaire	de 0,5 à 3 %, bactériostatiques à partir de 0,5 % et bactéricides à partir de 1 %	Oui, en solution	Non	Peu coûteux	Activité réduite, mais solubilité augmentée quand le pH augmente	Action améliorée par la chaleur	Sensibles à la matière organique	Sensibilité aux eaux dures	Absorbés par les matériaux poreux, corrosifs pour les métaux	Inactivés par les détergents; incompatibles avec le fer, les hypochlorites et les QUATs	Irritants; des résistances sont rapportées
<b>Ammoniums quaternaires (QUAT)</b>	1 <sup>re</sup> génération (benzalkonium), 2 <sup>e</sup> et 3 <sup>e</sup>	de 0,1 à 0,2 %, bactériostatique sur les Gram - et bactéricide sur les Gram +	Non	Non	Bon pouvoir mouillant, pouvoir détergent, peu toxiques, non corrosifs, très grande stabilité	Peuvent être utilisés dans un milieu acide, neutre ou alcalin	Action améliorée par la chaleur, sensibles aux eaux froides	Sensibles à la matière organique	Sensibles aux eaux dures	Très grande stabilité, difficiles à rincer et nécessitent un contrôle de rinçage	Inhibés par les agents anioniques; ne pas mélanger à l'hypochlorite de sodium (irritant)	Prix de revient élevé, car des combinaisons de 4 à 5 ammoniums sont nécessaires; risques d'accoutumance
	4 <sup>e</sup> : TWIN QUATs	Plus germicides que les générations précédentes	Non	Non				Moins sensibles à la matière organique que les premières générations	Moins sensibles aux eaux dures que les premières générations			
	5 <sup>e</sup> : TWIN + benzalkonium	Parfois possible	Non									
<b>Aldéhydes</b>	Formol (nébulisation)	Bactéricide	Non	Non	Ne mousse pas, se rince facilement, peu coûteux	Actifs dans un pH acide	Peu efficace à basse température	Peu sensibles à la matière organique	Pas de sensibilité aux eaux dures	Action très lente, prévoir un temps de contact long (4 h)	L'action du formol est maximale lorsque l'hygrométrie est de 60 %.	Odeur et irritation des yeux et des voies respiratoires
	Glutaraldéhyde, formaldéhyde	0,10 %	Oui	2 %	Actifs à de plus faibles concentrations	Alcaliniser dans un pH de 7,5 à 8	L'augmentation de température favorise l'action dans un pH acide		Pas de sensibilité aux eaux dures	Peu corrosifs	-	-
<b>Dérivés halogénés</b>	Produits chlorés comme l'hypochlorite de sodium (eau de Javel)	Oui	Oui	Meilleurs que les iodés	Coût modéré	Bonne activité dans un pH acide	Sensibles à la chaleur (> 60 °C)	Sensibles à la matière organique	Pas de sensibilité aux eaux dures	Corrosifs pour les métaux si supérieurs à 500 ppm	Ne doivent pas être utilisés en présence de MO (chloramines)	Irritants pour les yeux à partir de 5 %
	Iodophores	Oui	Oui	Oui	Action à froid	Très bonne activité dans un pH acide (entre 3 et 5)	Détruits au-delà de 40 °C, bonne efficacité à froid (5 °C)	Sensibles, surtout aux protéines	Sensibles aux eaux dures	Conservation délicate, action corrosive pour les métaux	-	Propriétés tensioactives, faible toxicité, colorent les matériaux
<b>Peroxygènes</b>	Stables Ex. : acide péracétique	Oui	Oui	Oui	Stables au stockage	S'utilisent dans un milieu acide (facilite le détartrage)	Actifs à basse température	Sensibles à la matière organique	Sensibles aux eaux dures	-	Si présence de chlorures, corrosifs sur les métaux	Pas de résidus toxiques, faciles à rincer
	Peroxyde d'hydrogène	Spectre bactéricide à 1 %	Possible si produit « accéléré »	Non	Action décapante	Utilisation dans un milieu acide ou neutre	Surtout efficace à une température > 60 °C	Sensible à la matière organique (si H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> < 200 ppm)	Sensible aux eaux dures	Temps de contact long	Stockage difficile	Pas de résidus toxiques, faciles à rincer

<b>GROUPE A</b>	bactéries à Gram + ( <i>Listéria</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Streptococcus</i> , <i>Trueperella pyogenes</i> ...), bactéries à Gram - ( <i>E. coli</i> , <i>Pasteurella</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Manheimia</i> ...), mycoplasmes, virus enveloppés (leucoses bovine et aviaire, influenza, maedi-visna, arthrite-encéphalite caprine, anémie infectieuse des équidés), anaérobies
<b>GROUPE B</b>	certaines virus non enveloppés (réovirus aviaire, fièvre catarrhale du mouton, maladie de Gumboro, parvovirose...), spores fongiques (aspergillose...), mycobactéries ( <i>Mycobacterium avium subsp.</i> , <i>Paratuberculosis</i> ...)
<b>GROUPE C</b>	spores bactériens ( <i>Clostridium perfringens</i> , <i>C. difficile</i> , <i>C. chauvoei</i> , <i>C. hemolyticum</i> , <i>C. novyi</i> , <i>Bacillus anthracis</i> ...)

\* Les sensibilités aux MO et aux eaux dures sont basées sur des composés actifs purs; cette information doit être modulée en fonction du désinfectant complet.

Tableau extrait de « Bases du nettoyage et de la désinfection dans les exploitations agricoles » publié en 2018 par le MAPAQ.

## **Doc. Réf. 24 Règlement sur la santé des animaux partie XII : modification au Règlement sur le transport des animaux**

Modification du règlement sur le transport des animaux qui est en application depuis le 20 février 2020. Vous pouvez trouver un exemplaire de cette publication à l'adresse : [www.gazette.gc.ca/fr](http://www.gazette.gc.ca/fr).

### 5.3. Autres ressources

#### **Manuel du programme préalable ProQualité<sup>MC</sup> de l'Association de nutrition animale du Canada**

Association de nutrition animale du Canada

150, rue Metcalfe, bureau 1301

Ottawa (Ontario) K2P 1P1

Téléphone : 613-241-6421

Télécopieur : 613-241-7970

Adresse de courriel : [anacan.org](mailto:anacan.org)

Site Web : [www.anacan.org](http://www.anacan.org)

Note : pour des renseignements au sujet de la réglementation canadienne sur l'ajout de médicaments à l'alimentation du bétail, communiquez avec l'ACIA.

### 5.4. Liens Internet utiles

Les entreprises qui participent au présent programme de certification sont tenues de se conformer aux lois et règlements municipaux, provinciaux et fédéraux en vigueur. Il est possible d'accéder à ces textes légaux gratuitement sur internet.

Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme : [www.onfarmfoodsafety.ca](http://www.onfarmfoodsafety.ca)

L'Association canadienne des médecins vétérinaires - Lignes directrices de l'ACMV sur l'administration judiciaire des antimicrobiens au bétail : [www.verifiedbeefproductionplus.ca](http://www.verifiedbeefproductionplus.ca)

Agence canadienne d'inspection des aliments : [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

*Loi relative aux aliments du bétail* : <http://laws.justice.gc.ca./fra/lois/F-9/index.html>

*Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments* : <http://laws-lois.justice.gc.ca./fra/lois/C-16.5/index.html>

*Loi sur l'inspection des viandes* : <http://laws.justice.gc.ca./fra/lois/M-3.2/index.html>

*Loi sur la santé des animaux* : <http://laws.justice.gc.ca./fra/lois/H-33/index.html>

*Loi sur les aliments et drogues* : <http://laws.justice.gc.ca./fra/lois/F-27/index.html>

Reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme :  
<http://www.inspection.qc.ca/francais/fssa/polstrat/reco/recof.shtml>

Veal farmers of Ontario : [www.vealfarmers.ca](http://www.vealfarmers.ca)

Les producteurs de bovins du Québec : [www.bovin.qc.ca](http://www.bovin.qc.ca)

Le présent programme de certification s'inspire de plusieurs codes de bonnes pratiques et guides de production. Voici une liste succincte des ouvrages et sites Web de référence.

AgriRéseau, très pertinent pour trouver de l'information de nature scientifique et technique (articles de vulgarisation, fiches techniques, statistiques, rapports de recherche, etc.) : [www.agrireseau.qc.ca](http://www.agrireseau.qc.ca)

Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec, regroupement d'experts qui alimentent en informations et en contenus spécialisés les professionnels et gestionnaires d'entreprises agricoles et agroalimentaires. Plusieurs publications disponibles sur le veau : [www.craaq.qc.ca/veau](http://www.craaq.qc.ca/veau)

MAPAQ, pour la valorisation ou élimination des carcasses d'animaux morts – Rappel des règlements : [www.mapaq.gouv.qc.ca/animaux-mort](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/animaux-mort)

Liste d'établissements sous permis : Récupération : [mapaq.gouv.qc.ca/Etablissements](http://mapaq.gouv.qc.ca/Etablissements)

**SECTION 6**

**LISTE DE VÉRIFICATION DU PRODUCTEUR**

**du programme Veau vérifié complémenté de VGQC**

## 2.1 Installations

- ❑ **PO VGQC 1** Le producteur doit signer et afficher sur les lieux d'élevage la politique de qualité disponible sur le site extranet de chaque producteur dans laquelle il s'engage à respecter la certification.
- ❑ **PO 2.1.1** Les animaux morts sont immédiatement placés dans un espace désigné, à l'écart des autres animaux, et le numéro d'identification des animaux morts est consigné dans le *Registre de traitement et d'identification des veaux*.
- ❑ **PO VGQC 8** À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2019 : il est interdit d'attacher des veaux, et ce, pour tous les types d'aménagement. Les veaux peuvent être logés individuellement en phase pouponnière.

Aucun veau ne peut être élevé dans une logette individuelle après l'âge de 12 semaines ou après l'âge établi dans le *Code de pratiques pour le soin et la manipulation des veaux lourds* disponible au <http://www.nfacc.ca/codes-de-pratiques/veaux-lourds>, selon l'éventualité la plus tardive, sauf si un vétérinaire certifie que l'état de santé ou le comportement du veau exige qu'il soit isolé. Les logettes doivent être conçues pour que chaque veau puisse s'étendre, se reposer, se relever et faire sa toilette sans difficulté. Chaque logette individuelle (à l'exception de celles destinées à l'isolement d'animaux malades) doit permettre un contact visuel et tactile direct entre les veaux. Après la sortie de la pouponnière, les veaux doivent être élevés en groupe.

- ❑ **PO 2.1.2** Du bois traité ne doit pas être utilisé pour les enclos des animaux (à moins d'être recouvert avec du plastique, contreplaqué, métal, etc.)
- ❑ **FR 2.1.3** Les salles et enclos doivent être clairement identifiés pour permettre de remplir facilement la section Traitement de groupe du *Registre de traitement et d'identification des veaux*.

## 2.2 Gestion de l'accès aux installations de production

- ❑ **FR 2.2.1** Aucun animal voué à l'alimentation autre que les bovins ne doit pénétrer dans les installations de production.
- ❑ **FR 2.2.2** L'exploitant doit mettre en place un protocole et un *Registre des visiteurs*.
- ❑ **FR 2.2.3** L'exploitant doit avoir un programme de biosécurité en place.

## 2.3 Contrôle de la vermine

- ❑ **FR 2.3.1** L'exploitant doit avoir un Programme de lutte contre la vermine.

## 2.4 Évaluation et formation du personnel

- ❑ **FR 2.4.1** L'exploitant doit s'assurer que les employés sont adéquatement formés pour exécuter les tâches qui leur sont confiées et ils doivent bien connaître le programme Veau vérifié. Lorsqu'un écart est constaté, l'employé doit recevoir une formation d'appoint afin d'éviter la répétition de la situation.

## 2.5 Achat et réception



- ❑ **PO VGQC 9** (spécifique finition) Le producteur doit appliquer un ou des programmes alimentaires approuvés et signés par un agronome. Les programmes alimentaires doivent être conçues de façon à satisfaire les besoins nutritionnels en protéines, énergie et minéraux conformément du *Règlement sur la production et la mise en marché des veaux de grain*.
- ❑ **PO 2.5.1**
  - ❑ i. Aucun aliment pour animal destiné à la consommation humaine, autre que les aliments pour les veaux, ne doit pénétrer dans les installations de production.
  - ❑ ii. Les veaux ne doivent jamais recevoir d'aliments contenant des protéines de sous-produits animaux, sauf ceux acceptés en vertu de la réglementation en vigueur relativement aux aliments
- ❑ **FR 2.5.2** (spécifique pouponnière)
  - ❑ i. Suivre la réglementation lorsque vous utilisez du lait cru de l'extérieur de la ferme.
  - ❑ ii. Tout aliment qui entre dans les installations de production, qu'il soit produit à la ferme ou acheté, doit être consigné dans le *Registre de réception des aliments*.
- ❑ **FR 2.5.3**
  - ❑ i. Les fournisseurs d'aliments transformés qui ne possèdent pas l'homologation HACCP doivent fournir chaque année l'assurance écrite que des mesures sont prises pour assurer l'intégrité du produit et prévenir la contamination par des agents pathogènes, des produits de santé animale ou des produits agricoles chimiques, tant à la source que dans le transport chez le producteur. Cette information est incluse dans le *Registre de réception des aliments*.
  - ❑ ii. Si les sacs sont doublés de plastique et provenant d'un fabricant qui possède l'homologation HACCP, l'assurance écrite n'est pas requise.
- ❑ **FR 2.5.4** Les aliments transformés en sac ou en vrac achetés auprès d'un fournisseur homologué HACCP ne nécessitent pas une assurance écrite, mais la facture ou le bordereau de livraison comportant les informations sur sa provenance doit être archivé ou consigné dans le *Registre de réception des aliments*.
- ❑ **FR 2.5.5** Si les aliments transformés sont achetés à une usine non homologuée HACCP, des échantillons doivent être prélevés et conservés pendant neuf mois. Cette information est incluse dans le *Registre de réception des aliments*.
- ❑ **PO VGQC 17** L'utilisation de l'aiguillon électrique ou de la pointe piquante est interdite sur les veaux.
- ❑ **PO VGQC 4** (spécifique pouponnière) Le poids moyen d'un lot de veaux à l'entrée en pouponnière ne peut excéder 160 livres.
- ❑ **PO VGQC 5** (spécifique finition) Les veaux de grain issus de pouponnières hors Québec doivent entrer en élevage au Québec à un poids maximum de 300 livres. Ce calcul se base sur la moyenne du lot. Par la suite, les veaux doivent être élevés au Québec jusqu'à l'abattage.
- ❑ **PO VGQC 6** (spécifique finition) Les veaux de grain doivent réaliser 50 % ou plus de leur gain de poids au Québec, de la naissance à l'abattage. Ce calcul est effectué sur la base du lot.
- ❑ **PO VGQC 7** Au moins 80 % des veaux de grain doivent être de type laitier de race Holtsein noir et blanc sur une base annuelle.
- ❑ **FR 2.5.6**

- ❑ i. La provenance de chaque veau doit être consignée dans le *Registre de traitement et d'identification des veaux*, dans la colonne revue à cette fin. Tous les animaux doivent porter à leur arrivée une étiquette d'oreille conforme au *Règlement sur la santé des animaux*.
  - ❑ ii. En vertu du *Règlement sur la santé des animaux*, si on utilise les étiquettes de gestion du troupeau, celles-ci doivent comporter un renvoi à l'étiquette de l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB).
- ❑ **FR 2.5.7** (spécifique finition) Les veaux sevrés doivent provenir d'un fournisseur participant au programme Veau vérifié. Au moment de l'achat, exiger le Registre d'expédition des veaux et reporter toute information pertinente dans le *Registre de traitement et d'identification des veaux*, dans la colonne provenance.
- ❑ **PO VGQC 16** (spécifique finition) Les veaux de grain du Québec doivent avoir été élevés dès la pouponnière dans des fermes inscrites à la certification. Cette exigence s'applique également pour les pouponnières hors Québec.
  - ❑ Au moment de l'achat des veaux sevrés, les informations concernant les délais d'attente et les bris d'aiguille dans la chair d'un veau sont transmises à l'acheteur.
  - ❑ Depuis janvier 2020, la présente exigence est prise en compte pour obtenir la certification.
- ❑ **PO VGQC 2** Le producteur doit être légalement propriétaire des veaux élevés sur la ferme pour laquelle il demande la certification, que les veaux soient élevés par lui-même ou par un sous-traitant.
- ❑ **PO VGQC 10** Le producteur doit signer et envoyer la déclaration annuelle sur l'utilisation de médicaments conforme à celle reproduite en section 5 (**Erreur ! Source du renvoi introuvable.**), du *Règlement sur la production et la mise en marché des veaux de grain*.
- ❑ **PO 2.5.8** Il est essentiel d'établir, de garder et de tenir à jour avec le vétérinaire le registre de tous les médicaments utilisés à la ferme. N'utiliser que des produits de santé animale approuvés en vertu des lois provinciales et fédérales ou obtenus sous ordonnance. Cette information est incluse dans le *Registre des produits de santé animale recommandés*.
- ❑ **PO 2.5.9** Toutes les ordonnances doivent être archivées.
- ❑ **PO 2.5.10** Les produits de santé animale reçus dans les installations de production doivent être livrés dans un contenant non ouvert et adéquatement étiqueté.
- ❑ **FR 2.5.11** N'utiliser que de la litière faite de matériaux naturels (paille, bran de scie ou copeaux de bois). Certains matériaux traités (de recyclage) peuvent contenir des contaminants chimiques inconnus (comme du formaldéhyde, de la colle, des adhésifs ou du fibre de verre).

## 2.6 Entreposage

- ❑ **PO 2.6.1** Les produits de santé animale injectables, oraux et topiques doivent être :
  - ❑ Identifiés clairement.
  - ❑ Entreposés selon les directives de l'étiquette (p. ex. : au réfrigérateur, à l'abri de la lumière ou à la température ambiante).
  - ❑ Rangés dans un espace identifié qui leur est réservé.
  - ❑ Entreposés dans une armoire ou un réfrigérateur propre et sans poussière.
  - ❑ Les produits expirés doivent être retirés.
- ❑ **PO 2.6.2** Lorsqu'on utilise plusieurs lieux de rangement, chacun doit être identifié afin d'éviter les erreurs à la livraison ou à la distribution.

- ❑ **PO 2.6.3** L'aire d'entreposage des aliments médicamenteux doit être clairement identifiée par un panneau indiquant qu'il s'agit d'aliments médicamenteux. L'aliment doit aussi comporter une indication claire de la nature du produit médicamenteux et elle doit être entreposée de manière à éviter tout contact avec la nourriture non médicamenteuse.
- ❑ **PO 2.6.4** Lorsque des aliments médicamenteux nécessitant un délai d'attente sont utilisés à la ferme, un ou des silos identifiés doit être réservé à ces aliments. Cette information est incluse dans le *Registre de réception des aliments*.
- ❑ **FR 2.6.5** Les aliments de tous types doivent être entreposés de façon à être protégés des éléments naturels (pluie ou neige) ou des risques biologiques (fumier ou parasites). Exemple de bonne méthode d'entreposage : un bac à aliments avec couvercle ou un sac d'aliments placé sur une palette.
- ❑ **PO 2.6.6** Tous les produits agricoles chimiques et nettoyants doivent être clairement identifiés et entreposés de manière à ne pas contaminer la nourriture.
- ❑ **FR 2.6.7** La litière doit être entreposée dans un endroit non accessible aux veaux (séparé par une barrière ou par une clôture) afin de limiter la contamination bactérienne et la présence des rongeurs.
- ❑ **FR 2.6.8** Les seaux, tétines et lignes de distribution à lait qui ne servent pas tous les jours doivent être entreposés dans un endroit propre et sec afin de limiter la contamination biologique. Ces articles doivent être inspectés et rincés au besoin avant usage.
- ❑ **FR 2.6.9** Le fumier doit être entreposé dans un lieu à part, loin des entrées de l'étable et des bouches de ventilation, afin de prévenir tout contact direct ou indirect des veaux avec le fumier et ses écoulements.

## 2.7 Équipement

- ❑ **PO VGQC 3** (spécifique finition) Le producteur doit avoir une balance pour peser les animaux et elle doit être étalonnée minimalement une fois par année (marge d'erreur inférieure à 2 %). Ces informations doivent être notées dans un registre.
- ❑ **PO 2.7.1** Les médicamenteurs d'eau doivent être calibrés avant chaque période de traitement afin d'assurer un dosage exact. Cette information est incluse dans le *Registre de traitement et d'identification des veaux*.

## 2.8 Administration des médicaments

- ❑ **PO VGQC 11** (spécifique pouponnière) À moins d'avis contraire du vétérinaire, les veaux en pouponnière doivent recevoir des traitements contre les parasites externes. Ces informations doivent être notées dans un registre.
- ❑ **PO 2.8.1** Tous les médicaments (administrés par injection, par voie orale ou topique, dans l'aliment ou dans l'eau de boisson) doivent être inscrits dans le *Registre de traitement et d'identification des veaux* au moment où ils sont administrés aux veaux.
- ❑ **PO 2.8.2** Les exploitants qui administrent les médicaments dans l'eau doivent observer le protocole relatif à l'eau médicamenteuse. Cette information est incluse dans le *Registre de traitement et d'identification des veaux*.

- ❑ **PO 2.8.3** Les producteurs qui utilisent des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette sont tenus par la loi de détenir une ordonnance ou un document écrit, daté et signé par le vétérinaire du troupeau.
- ❑ **PO 2.8.4** Il doit exister une relation vétérinaire-client-patient (RVCP) valide entre l'exploitant de la ferme et le vétérinaire du troupeau.
- ❑ **PO 2.8.5** La technique d'injection des produits de santé animale doit être conforme au protocole préconisé par le vétérinaire du troupeau.
- ❑ **FR 2.8.6** Ne jamais redresser ni réutiliser une aiguille courbée.
- ❑ **FR 2.8.7** Les médicaments périmés doivent être éliminés conformément à la réglementation provinciale et aux règlements municipaux.

## 2.9 Qualité de l'eau

- ❑ **FR 2.9.1** Peu importe la source, l'eau utilisée pour la production d'animaux doit être testée chaque année par un laboratoire certifié par la province, afin de s'assurer qu'elle respecte les critères obligatoires. Les échantillons soumis aux fins d'analyse doivent être pris à la source la plus proche de l'utilisation finale. Cette information est incluse dans le *Registre sur la qualité de l'eau*.
- ❑ **FR 2.9.2** Des copies des rapports de laboratoire doivent être conservées pour un minimum de deux ans. Classer ces rapports de laboratoire avec le *Registre sur la qualité de l'eau*.
- ❑ **FR 2.9.3** S'il y a un système de traitement de l'eau, celui-ci doit être vérifié une fois par mois. On profitera de l'occasion pour faire l'entretien du système, remplacer les filtres ou étalonner la pompe. Cette information est incluse dans le *Registre sur la qualité de l'eau*.
- ❑ **FR 2.9.4** Si on a recours à l'entreposage, l'eau doit être entreposée dans des contenants ou réservoirs fermés.

## 2.10 Mélange des aliments médicamenteux

- ❑ **PO 2.10.1** Les mélangeurs à aliments et l'équipement de distribution utilisés dans la production de veaux ne peuvent être utilisés pour d'autres espèces d'animaux.
- ❑ **PO 2.10.2** (spécifique finition) Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés à la ferme, on doit avoir en place un protocole de mélange et de distribution des aliments médicamenteux aux veaux de grain. Les registres pertinents sont le *Registre de mélange des aliments médicamenteux* et le *Registre de traitement et d'identification des veaux*.
- ❑ **PO 2.10.3** (spécifique pouponnière) Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés à la ferme, on doit avoir en place un protocole de mélange et de distribution du lait médicamenteux. Les registres pertinents sont le *Registre de mélange des aliments médicamenteux* et le *Registre de traitement et d'identification des veaux*.

## 2.11 Nettoyage et Désinfection

- ❑ **PO VGQC 18** Nettoyage et désinfection :
  - ❑ **18.1 Dans la gestion « tout plein tout vide »** : Le bâtiment d'élevage en tout plein tout vide doit être nettoyé (murs, planchers, plafonds et équipements) et désinfecté (murs et planchers) avant l'arrivée des animaux et doit demeurer vide au moins cinq jours après la désinfection.
  - ❑ **18.2 Dans la gestion de l'élevage en continu** : Le bâtiment d'élevage en continu doit être nettoyé (murs, planchers et équipements) et désinfecté (murs et planchers) au moins une fois par année.
  - ❑ **18.3 Dans les huches** : Les huches doivent être nettoyées et désinfectées avant l'arrivée des animaux. De plus, la litière doit être remplacée au besoin.
- ❑ **FR 2.11.1** La pouponnière doit être nettoyée avant l'arrivée des veaux.
  - ❑ i. Dans la gestion par « tout plein tout vide » des animaux, les bâtiments d'élevage doivent demeurer inoccupés pendant au moins cinq jours après leur nettoyage et désinfection. Ce délai permet aux locaux de sécher avant d'accueillir les veaux.
  - ❑ ii. Dans la gestion de l'élevage en continu, il est essentiel de procéder régulièrement au nettoyage et à la désinfection des lieux. Les périodes de séchage sont variables.
  - ❑ iii. Les huches doivent être nettoyées et désinfectées avant l'arrivée de tout nouveau veau et la litière doit être remplacée au besoin. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.
- ❑ **FR 2.11.3** Tout le matériel servant à la préparation et à la distribution du lait, à l'exception des alimentateurs automatiques, doit être nettoyé après chaque usage. Cela comprend les seaux à tétines, les biberons et les tétines. On vérifiera chaque semaine par une inspection visuelle que le matériel est exempt de toute accumulation de matières organiques.
- ❑ **FR 2.11.4** Les alimentateurs automatiques seront nettoyés et désinfectés conformément aux directives du fabricant.
- ❑ **FR 2.11.5** Tout le matériel servant à la manutention et à la distribution des aliments destinés aux veaux de grain doit être inspecté chaque semaine pour s'assurer qu'il est exempt de toute accumulation de matières organiques.
- ❑ **PO 2.11.2** Les équipements médicaux doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés après chaque usage ou après chaque séquence de médication.
- ❑ **FR 2.11.6**
  - ❑ i. Les veaux doivent être propres en tout temps. Cela signifie que l'abdomen de 75 % des veaux ne doit pas être souillé de fumier sur plus de 30 % de la surface.
  - ❑ ii. Au moment de l'expédition, l'exploitant doit évaluer la propreté des veaux et inscrire les mesures prises dans le Registre d'expédition des veaux.

## 2.12 Transport et expédition

- ❑ **PO VGQC 12** Le producteur doit s'assurer que chaque veau est conforme aux exigences de certification avant sa mise en vente.
- ❑ **PO VGQC 15** L'identification permanente des veaux doit être réalisée en conformité avec les règlements sur l'identification et la traçabilité en vigueur, soit une boucle électronique et un panneau visuel à numéro unique.
- ❑ **PO VGQC 13** (spécifique finition) Le producteur doit peser chaque veau avant de procéder à la mise en vente afin de s'assurer que la déclaration de vente est exacte.
- ❑ **PO VGQC 14** (spécifique finition) Sur une base annuelle (1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre) pour les veaux vendus ou livrés, le producteur doit obtenir un classement d'au moins 80 % dans la catégorie A et 70 % dans les catégories A1, A2, B1 et B2 telles qu'établies aux termes du *Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volailles* (DORS/92-541).
- ❑ **PO 2.12.1**
  - ❑ i. Avant d'expédier un animal vers l'abattoir, on examine le *Registre de traitement et d'identification des veaux* pour s'assurer que les délais d'attente ont été respectés et qu'aucune aiguille brisée ne se trouve dans le corps d'un animal en raison d'une technique d'injection inadéquate (PCC-1C et PCC-2P).
  - ❑ ii. Avant qu'un animal soit expédié vers une étable gérée par une autre personne ou qui appartient à un autre propriétaire, le *Registre de traitement et d'identification des veaux* doit être examiné pour s'assurer que l'information concernant les délais d'attente et la présence éventuelle d'une aiguille cassée est transmise (PCC-1C et PCC-2P).
- ❑ **PO 2.12.2** Le *Registre d'expédition des veaux* rempli et signé doit accompagner tous les veaux expédiés vers le marché, vers une étable gérée par une autre personne ou vers un autre propriétaire (PCC-1C et PCC-2P).
- ❑ **FR 2.12.3** Tout animal qui quitte une installation de production de veau doit porter une étiquette d'oreille homologuée par l'ACIB et toute autre forme d'identification exigée par l'organisme provincial.

SECTION 7  
LEXIQUE TERMINOLOGIQUE  
du programme Veau vérifié complétement de VGQC

Acronymes :

ACIA	Agence canadienne d'inspection des aliments
ACIB	Agence canadienne d'identification du bétail
BPP	Bonne pratique de production
BVD	Diarrhée virale bovine
CNSAE	Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage
CCPA	Conseil canadien de protection des animaux
DIN	Numéro d'identification du médicament
DAC	Demande d'action corrective
FR	Pratiques fortement recommandées
HACCP	Programme d'analyse des risques et maîtrise des points de contrôle critiques
VFO	Veal Farmers of Ontario
PBQ	Les Producteurs de bovins du Québec
PCC	Points de contrôle critiques
PCSAF	Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme
PO	Pratiques obligatoires
PPM	Partie par million
PS	Pratiques suggérées
RNSM	Recueil des notices sur les substances médicamenteuses
RVCP	Relation entre le vétérinaire, le client et le patient
UMDDE	Utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette
VGP	Veau de grain pouponnière
VGf	Veau de grain finition
VGPF	Veau de grain pouponnière et finition
VL	Veau de lait

Définitions :**Action corrective**

Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité ou d'une autre situation indésirable détectée.

**Action de maîtrise**

Action possible pour maîtriser le point de contrôle.

**Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)**

Agence chargée de la surveillance des résidus décelables dans les produits agroalimentaires.

**Agronome**

Professionnel inscrit au tableau des membres de l'Ordre des agronomes du Québec, qui peut intervenir au niveau de la nutrition et l'alimentation des veaux.



**Aliment médicamenté**

Aliment auquel on a ajouté un médicament.

**Alimentation lactée**

Lait entier ou aliment d'allaitement spécialement conçu pour les veaux.

**Alimentation transformée**

Aliments mélangés ou qui ont subi un processus de fabrication qui a changé leur composition (ex. : supplément protéique, moulée début, drêche de brasserie, tourteau, poudre de lait). Ainsi, la paille hachée et le maïs ne sont pas considérés comme des aliments transformés.

**Antibiotique**

Médicament antimicrobien composé d'organismes vivants (pénicilline, etc.)

**Antimicrobien**

Le terme « antimicrobien » désigne des substances naturelles ou synthétiques telles que les antibiotiques et les désinfectants, qui peuvent tuer les microorganismes ou d'empêcher leur croissance (Santé Canada).

**Assainissement**

L'assainissement est le processus qui vise à réduire la présence de microorganismes dans un endroit donné. Ce processus comporte trois étapes : nettoyage, désinfection et séchage.

**Audit**

Examen méthodique en vue de déterminer si les activités et résultats relatifs à l'origine et à la qualité satisfont aux dispositions préétablies et si ces actions sont mises en œuvre de façon efficace et contribuent à l'atteinte des objectifs.

**Auditeur**

Personne indépendante chargée d'examiner les pratiques et les registres d'un producteur.  
Personne qui effectue des vérifications lorsque des mesures correctives sont requises. C'est une personne autre que l'exploitant et formée par le gestionnaire provincial du programme afin d'être autorisé à auditer le processus de production.

**Audit externe**

Examen réalisé par un professionnel neutre et extérieur à l'entreprise.

**Avis de non-conformité**

Moyen utilisé pour informer le producteur du non-respect d'une condition liée à la certification. Il peut s'agir autant d'une absence de réaction dans le temps imparti pour une demande d'action corrective, d'une absence de réponse à une demande quelle qu'elle soit ou encore d'un défaut de paiement.

**Bactérie**

Microorganisme unicellulaire (E. coli, salmonelle, etc.).

**Biologique (risque)**

Dans le cadre des programmes HACCP . Les dangers biologiques comprennent les bactéries, les virus, les parasites ou leur toxines qui ont une incidence importante sur la santé publique.

**Biosécurité**

Mesures visant à prévenir l'introduction de pathogènes à la ferme.

**Certification**

Action par laquelle une tierce partie donne une assurance écrite qu'un produit, un processus, un service ou une entreprise est conforme aux exigences normatives fixées.

**Comité de certification**

Comité formé de trois personnes désignées par le comité de mise en marché des veaux de grain. Son mandat est d'analyser les dossiers de certification et d'émettre des recommandations au comité de mise en marché.

**Comité de mise en marché des veaux de grain**

Comité de mise en marché des veaux de grain du Québec tel que décrit au Plan conjoint des producteurs de bovins du Québec.

**Contamination**

Envahissement d'un organisme vivant, d'un intrant ou de l'environnement par des agents pathogènes ou des polluants

**Contrôle**

Action de mesurer, d'examiner et de tester une ou plusieurs caractéristiques d'un produit ou service et de les comparer aux exigences fixées en vue d'établir leur conformité.

**Critère**

Exigence de base du programme de certification.

**Curage**

Action d'enlever des résidus sur une surface de manière mécanique et manuelle. Par exemple, l'utilisation de maïs grain dans le mélangeur pour retirer les résidus de poussières médicamenteuses collées.

**Date d'expiration**

Date établie par le Bureau des médicaments vétérinaires, qui figure sur l'étiquette d'origine (du fabricant) d'un médicament ou d'un vaccin et passée laquelle le produit ne devrait pas être utilisé.

**Délai d'attente**

Délai à respecter entre le dernier traitement médical d'un animal destiné à l'alimentation humaine et son abattage. C'est le délai nécessaire pour abaisser les résidus vétérinaires présents dans l'animal sous le seuil de tolérance établie pour que la viande soit conforme à la consommation humaine.

**Demande d'action corrective**

Demande émise à une personne ou une entreprise, qui a pour but d'éliminer la cause d'une non-conformité, identifiée dans le cadre d'une norme ou d'une certification.

**Désinfectant**

Germicide (produit chimique qui tue les germes ou contrôle leur propagation) appliqué sur des objets plutôt que sur des animaux vivants.

**Désinfection**

Procédure permettant d'appliquer des produits (désinfectants) pour assainir la zone où se trouvent les animaux en éliminant ou diminuant les germes pathogènes.

**Direction des médicaments vétérinaires (DMV)**

La Direction des médicaments vétérinaires (DMV) travaille pour protéger la santé humaine et animale de même que pour protéger l'approvisionnement alimentaire du Canada. Pour ce faire, elle évalue et surveille l'innocuité, la qualité et l'efficacité des médicaments vétérinaires. La DMV fixe aussi les normes pour la salubrité des aliments et favorise l'utilisation responsable des médicaments vétérinaires chez les animaux de compagnie et les animaux destinés à l'alimentation.

**Durée de conservation**

Période pendant laquelle un produit non ouvert conserve ses qualités lorsqu'il est entreposé conformément aux directives du fabricant.

**Eau de surface**

Eau qui s'accumule au sol ou dans un ruisseau, une rivière, un lac, un marécage ou un océan; elle est liée à l'accumulation d'eau souterraine (Wikipédia) le traitement est nécessaire afin d'assurer la qualité de l'eau.

**Efficacité**

Pouvoir de produire le résultat désiré ou visé ou mesure quantitative de l'activité d'un médicament.

**Élevage**

Ensemble de pratiques visant le développement et l'entretien des veaux de grain.

**Enclos de groupe**

Compartiment cloisonné servant à loger plusieurs veaux.

**Enclos individuel**

Compartiment cloisonné servant à loger un seul veau qui peut aussi être appelé stalle individuelle.

**Engagement du producteur**

Engagement écrit du producteur qui confirme le respect de certaines exigences du programme Veau vérifié, registre 1.

**Enregistrement**

Le processus utilisé par le programme Veau vérifié afin de reconnaître les auditeurs et les fermes d'élevage de veaux conformes aux exigences du programme.

**Équipement médical**

Appareil ou outil utilisé pour administrer un médicament ou traiter un veau (ex. : aiguilles, tube œsophage, tube de gavage, médicamenteur d'eau).

**Évaluation des registres**

Examen réalisé par le producteur chaque année.

**Excréments**

Fumier ou lisier

**Exigences documentaires**

Ensemble des procédures, registres et autres documents permettant de démontrer la réalisation des actions de maîtrise.

**Exploitant**

Personne qui gère un établissement de production. On utilise aussi parfois le terme producteur, éleveur, fermier, directeur d'une unité de production ou gestionnaire.

**Fabricant**

Entreprise qui fabrique un produit.

**Ferme**

Unité de production agricole constituée d'un bâtiment ou d'un ensemble de bâtiments, gérés par une même personne, où s'effectue l'élevage en démarrage ou en finition des veaux.

**Fournisseur**

Personne ou société qui fournit un bien nécessaire à la production d'un produit.

**Fréquence de traitement**

Durée du traitement pour un ou des veaux correspondant généralement au nombre de jours de traitement prescrit par le vétérinaire.

**Grains**

Grains des familles botaniques des graminées et des plantes oléagineuses et protéagineuses.

**Grain commercial**

Tout grain acheté à l'extérieur de la ferme.

**Guide d'instruction**

Feuillet comprenant des informations supplémentaires à celles imprimées sur l'étiquette d'un médicament.

**Herbicide**

Substance destinée à tuer les mauvaises herbes ou à en limiter la croissance.

**Injection intramusculaire (IM)**

Injection administrée dans un muscle du veau.

**Injection sous-cutanée (S/C)**

Se dit d'une injection administrée sous la peau, mais pas dans un muscle.

**Kilogramme**

1 kg = 1000 grammes = 1 000 000 mg

**Lot de veaux**

Ensemble des veaux d'un même arrivage évoluant ensemble dans un même bâtiment ou enclos et soumis à une même conduite d'élevage. Un arrivage de veaux est un ensemble de veaux, généralement d'un même groupe d'âge ou de poids, livrés à la ferme pendant une période pouvant aller jusqu'à deux semaines.

**Manuel**

Le manuel du Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme (PCSAF) pour la production de veaux.

**Médicament**

Substance ou mélange de substances fabriqué et vendu pour :

- a) le traitement ou la prévention d'une maladie, d'un trouble ou d'un état physique anormal chez l'humain ou chez l'animal;
- b) rétablir, corriger ou modifier des fonctions organiques chez l'humain ou chez l'animal.
- c) Une grande variété doivent être prescrites par un vétérinaire.

**Médicaments interdits**

Médicaments qui ne peuvent être utilisés chez les animaux destinés à l'alimentation même en dérogation des directives de l'étiquette (p. ex. : le chloramphénicol).

**Médication**

Voir médicament.

**Milligramme**

1/1000e de gramme = 1 mg, 1000 mg = 1 g.

**Millilitre (ml)**

Un centimètre cube (cm<sup>3</sup>); 1/1000e de litre.

**Mortalité**

Taux de décès dans un groupe sur une période donnée.

**Nettoyage**

Procédure permettant de retirer au moins la matière organique, peut être réalisée à sec ou à l'eau.

**Niche ou huche**

Abri individuel ou abri logeant un nombre limité d'individus, localisé à l'extérieur.

**Nourriture/Aliments**

Dans le présent programme, les termes nourriture et aliments désignent le substitut de lait, le lait cru, les aliments de démarrage, le maïs-grain, les suppléments de protéines, les suppléments vitamines et minéraux, le fourrage, l'eau et tout autre produit alimentaire servit aux veaux.

**Non-conformité**

Écart partiel ou entier à une exigence du programme qui mène à une demande d'action corrective.

**Numéro d'identification d'un médicament (DIN)**

Code servant à identifier un produit. Le DIN permet au consommateur de savoir que le produit a subi des analyses et que sa pureté, sa puissance, sa biodisponibilité et sa concentration ont été approuvées par la Direction des médicaments vétérinaires de Santé Canada et que son utilisation est approuvée par le gouvernement du Canada pour les espèces précisées, selon la posologie indiquée et dans la mesure où le délai d'attente est respecté.

**Ordonnance**

Prescription d'un médicament par un vétérinaire breveté avec qui l'exploitant entretient une relation valide entre vétérinaire-client-patient. L'ordonnance précise la posologie du médicament pour un patient donné ou pour un groupe de patients.

**Pathogène**

Qui peut causer une maladie.

**Pesticide**

De manière générale, un pesticide est défini comme étant un produit conçu pour détruire des organismes considérés comme indésirables ou nuisibles. Les produits qu'on retrouve sur le marché renferment un ou plusieurs ingrédients actifs et des produits de formulation. Un pesticide est désigné par son nom commun, par son nom chimique ou par son nom commercial.

**Phase finition**

Période d'élevage débutant après la phase pouponnière et se terminant lorsque les veaux partent pour l'abattage.

**Phase pouponnière**

Période d'élevage débutant dès l'entrée des veaux et se terminant généralement lorsque ceux-ci sont sevrés.

**Plancher latté**

Plancher d'une stalle individuelle ou d'un enclos de groupe construit avec des pièces disposées avec des espaces intercalaires de façon à permettre l'évacuation du fumier.

**Plancher plein**

Plancher d'une stalle individuelle ou d'un enclos de groupe à surface pleine ne laissant aucun espace entre les matériaux utilisés pour sa construction.

**Poids vif**

Poids du veau vivant.

**Producteur**

Toute personne ou société qui élève le produit visé, pour son compte ou celui d'autrui, ou qui fait produire de quelque façon que ce soit et offre en vente le produit visé. La production doit être réalisée conformément au *Règlement sur la production et la mise en marché* applicable dans votre province ou territoire, s'il y a lieu.

**Produit pharmaceutique (produit de santé animale)**

Médicaments obtenus par la confection, le mélange ou la combinaison de produits chimiques.

**Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM)**

Une ressource qui énumère les médicaments et la quantité que les fabricants peuvent inclure et vendre dans des aliments médicamenteux, comme cité dans la *Loi relative aux aliments du bétail*.

**Relation vétérinaire-client-patient (RVCP)**

Relation formelle qui doit exister entre le vétérinaire, le producteur et les patients animaux pouvant mener à la prescription de médicaments ou au conseil sur l'utilisation de ces médicaments.

**Requérant**

Producteur qui demande la certification.

**Résidu**

Désigne, dans le domaine de l'élevage, ce qu'il reste d'un médicament dans la viande d'un animal traité.

**Stalle individuelle**

Compartiment cloisonné servant à loger seul un veau, peut aussi être appelée enclos individuel.

**Stress**

Tout inconfort physique ou psychologique subi par les animaux ou par les humains.

**Substances interdites**

Aliments et ingrédients spécifiés dans les règlements qui ne peuvent être donnés aux veaux.

**Système de traçabilité**

Système documenté permettant de retracer l'origine et les déplacements des veaux.

**Système de traitement de l'eau**

Dispositif qui permet de limiter le taux de pathogène dans le circuit de distribution de l'eau. Il peut par exemple s'agir d'un système de filtration, de chloration ou d'un traitement UV.

**Technicien(ne)**

Personne diplômée d'un établissement d'enseignement postsecondaire dans le domaine de l'agriculture ou de la santé animale ou personne qui a acquis au moins trois années d'expérience dans le domaine de la production de veaux et qui est surveillée par un(e) agronome.

**Tonne**

1 000 kilogrammes (kg) ou 2 205 livres (lb)

**Utilisation des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette (UMDDE)**

Se dit lorsqu'un produit est utilisé d'une façon non conforme aux directives de l'étiquette, particulièrement lorsqu'on utilise une quantité supérieure à ce qui est préconisé ou lorsqu'on réduit le délai d'attente. Toute UMDDE nécessite l'approbation écrite du vétérinaire étant donné que cette pratique est la cause la plus fréquente de la présence de résidus médicamenteux dans la viande.

**Vaccin (vivant ou mort)**

Médicament contenant des microorganismes vivants ou morts (bactéries ou virus) administrés afin de produire une immunité contre une maladie donnée.

**Vacciner**

Administrer un vaccin.

**Veau de grain**

Définit les veaux nourris d'aliments à base de lait pour les premières six à huit semaines et qui sont ensuite nourris de maïs-grain entier et de compléments protéiques pour le reste de la période de production.

**Veau de grain du Québec certifié**

Veau de grain produit dans le respect des exigences du présent cahier des charges.

**Veau de grain sevré**

Veau dont le lait a été retiré de son alimentation. L'alimentation nécessaire pour subvenir à ses besoins est ainsi composée d'aliments solides.

**Veau de lait**

Définit les veaux nourris d'aliments à base de lait tout au long de la période de production.

**Veau de type laitier**

Veau de race laitière dont la caractéristique principale est la production de lait.

**Vecteur**

Moyen de transmission d'agents pathogènes par un intermédiaire biologique ou mécanique.

**Vermine**

Terme générique pour décrire les organismes (rats, insectes, etc.) qui peuvent causer des maladies ou des ravages ou qui peuvent consommer des cultures vivrières et autres matériaux importants pour les humains. Un organisme nuisible pour l'humain et qui a souvent des caractéristiques pathogènes.

**Visiteur**

Toute personne autre que l'exploitant ou le propriétaire qui entre dans l'espace où sont élevés les veaux (endroit où des contacts directs avec les animaux peuvent se produire).