

GUIDE D'ÉVALUATION DE LA PROPRETÉ DES BOUVILLONS

Cahier à l'usage des intervenants
et des producteurs de bouvillons
du Québec



Les Producteurs
de bovins du
Québec



Édité par Les Producteurs de bovins du Québec
Décembre 2022

CHARTRE DE LA PROPRETÉ DES BOUVILLONS

APPRENEZ À NOTER VOS ANIMAUX

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

- À partir d'une observation de l'animal debout, sur le côté, la grille permet de noter son état de propreté selon 4 classes allant de propre (1), peu sale (2), sale (3) à très sale (4);
- Les zones à juger s'étendant sous une ligne allant de l'attache de la queue au haut de l'épaule.

CLASSES DE PROPRETÉ

FLANC

1 PROPRE

Absence de salissures sur l'animal ou traces de salissures.



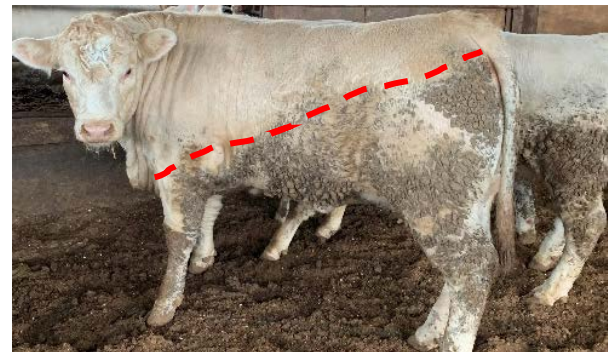
2 PEU SALE

Zones de salissures s'étendant sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum.



3 SALE

Zones de salissures s'étendant du haut de la cuisse (trochanter) jusqu'à l'avant du sternum.



4 TRÈS SALE

Zones de salissures s'étendant de la fesse (hanche) jusqu'à la pointe de l'épaule. Les salissures remontent sur le côté jusqu'en haut du flanc et forment une croûte épaisse.





RISQUES ET PROBLÉMATIQUES POSSIBLES

Il est primordial pour les producteurs de faire preuve de vigilance et d'adopter des pratiques d'élevage favorisant la propreté des animaux. Voici quelques-uns des risques et problématiques possibles.

À l'abattoir :

- Échantillon de viande testant positif à la bactérie *Escherichia coli* (*E. coli*) pouvant mener à un rappel de viandes et maladies chez l'être humain;
- Demande d'action corrective (DAC) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments pouvant mener à un arrêt forcé de l'abattage;
- Ralentissement de la chaîne et perte de rentabilité.



Référence photo : <https://www.lavolxdelest.ca/2012/10/02/rappel-de-vlande-de-boeuf-au-canada-la-region-aussi-touchee-752f2b5d4c013397266cd9b223bef912>



À la ferme :

- Augmentation des risques liés à la biosécurité;
 - Réduction du bien-être et confort des animaux;
 - Perte de productivité et de gain des animaux.



PRATIQUES RECOMMANDÉES

Des pratiques simples peuvent contribuer à améliorer la propreté des animaux, en voici quelques-unes :

- Nettoyer les enclos au minimum une fois par semaine;
- Fournir une litière sèche telle du bran de scie ou copeaux de bois qui assure que les animaux sont au sec;
- Vérifier les abreuvoirs pour éviter les fuites d'eau.



Document développé par Les Producteurs de bovins du Québec
Crédit photo : PBO



PRODUIRE DES ANIMAUX PROPRES

est un enjeu économique important pour la filière

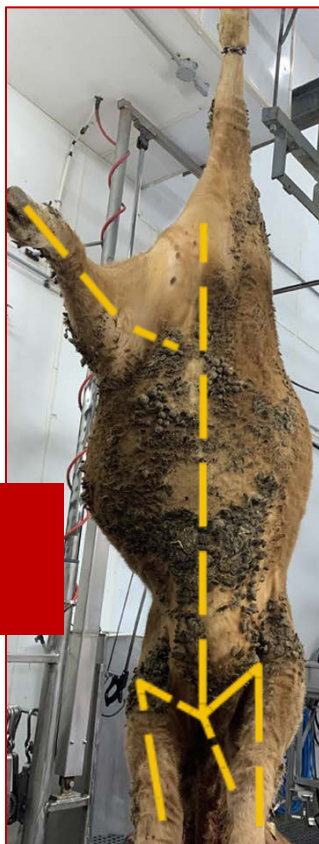
La propreté des animaux doit être une préoccupation constante des éleveurs et de toute la filière parce qu'elle peut engendrer d'importantes conséquences en matière de **salubrité de la viande** à l'abattage, de **confort des animaux** et, par le fait même, affecter leur **gain de poids**.



LA PROPRETÉ DES BOVINS

est la meilleure méthode afin de prévenir la contamination lors de l'abattage

La contamination de la viande pendant l'abattage et la transformation représentent un risque important de **maladies d'origine alimentaire** chez les êtres humains. Il est très difficile d'empêcher le transfert à la carcasse des **bactéries provenant des matières fécales** se retrouvant sur la peau. Les abattoirs ont des méthodes et normes strictes afin d'éliminer les pathogènes, mais plus la carcasse est sale, plus les **risques de contamination** et le **temps d'opération** pour enrayer le problème augmentent.



**Bovin sale
À PROSCRIRE**



**Bovin propre
À FAVORISER**

La dépouille : un poste à risque pour le transfert de bactéries à la viande

--- zones de passage du couteau pour tracer