



LA CHARTE TECHNIQUE CICAR

Élevage du canard à rôti

La présente charte technique « élevage du canard à rôti » établit les bonnes pratiques d'élevage en termes de sécurité sanitaire, de santé et de protection animales, de zootechnie, d'environnement et de sécurité des personnes. Elle a notamment pour objectif de s'assurer de la conformité de l'application et du suivi des normes françaises et européennes relatives à tous ces domaines. La notion de progrès y est privilégiée afin de maintenir un équilibre entre la recherche d'un niveau élevé de qualité des canards à rôti produits et la nécessité de veiller à la pérennité économique des élevages. La présente charte constitue un socle d'objectifs incontournables pour les élevages, à l'exception des productions Label Rouge et biologiques qui répondent à des référentiels spécifiques.

Cette charte tient compte du guide des bonnes pratiques d'hygiène sanitaire des élevages de volailles de chair de l'Itavi pour couvrir les aspects environnementaux applicables aux exploitations avicoles, les exigences relatives à la protection animale et les mesures pour assurer la sécurité du personnel dans la conduite de l'élevage.

Le CIPC, le CIDEF et le CICAR souhaitent apporter une réponse interprofessionnelle à la multiplication des cahiers des charges et des contrôles correspondants en se dotant d'un outil de référence harmonisé sur lequel chacun, selon ses impératifs commerciaux, pourra faire reconnaître son savoir-faire de manière volontaire. La reconnaissance par tierce partie de l'application de la « Charte technique CICAR - élevage du canard à rôti » fait l'objet d'un protocole de vérification précis.

Ce référentiel s'appuie sur les réglementations en vigueur. Il détaille précisément les mesures de biosécurité pour lutter contre la diffusion à l'extérieur ou l'intrusion dans l'élevage de germes pathogènes. Ces mesures sont par ailleurs imposées dans le cadre de la prévention contre l'influenza aviaire (Arrêté du 8 février 2016).

Toute nouvelle législation entrant en vigueur se substituera ou complètera les références faites dans le présent document.



SOMMAIRE

<u>1. Dispositions générales d'exploitation</u>	P5
1.1 Maîtrise du bien-être animal	P5
1.2 Maîtrise de l'environnement	P5
1.3 Formation des éleveurs et du personnel d'élevage	P5
1.4 Sécurité du personnel	P6
1.5 Vérification des installations et du matériel d'élevage	P6
1.6 Mesures d'urgences	P7
<u>2. Élevage de canard</u>	P8
2.1 Le bâtiment	P8
2.1.1. <i>Identification des élevages</i>	P8
2.1.2. <i>Aires bétonnées</i>	P8
2.1.3. <i>Préparation du bâtiment</i>	P9
2.1.4. <i>Sas d'entrée</i>	P9
2.1.5. <i>Entretien des abords</i>	P10
2.1.6. <i>Périmètre et accès au site d'élevage – Circulation des véhicules</i>	P11
2.1.7. <i>Circulation des visiteurs</i>	P11
2.2 Réception des animaux	p12



SOMMAIRE

2.3 Élevage	p12
2.3.1. <i>Bande unique</i>	<i>p12</i>
2.3.2. <i>Sol et enduit lisse sur soubassements</i>	<i>p12</i>
2.3.3 <i>Ventilation</i>	<i>p13</i>
2.3.4. <i>Éclairage</i>	<i>p13</i>
2.3.5 <i>Densité</i>	<i>p13</i>
2.3.6 <i>Litière</i>	<i>p14</i>
2.3.7 <i>Environnement sonore</i>	<i>p14</i>
2.4 Transfert vers abattoir	p15
<u>3. Maîtrise des intrants</u>	p15
3.1. Alimentation	p15
3.1.1 <i>La fabrication</i>	<i>p15</i>
3.1.2 <i>La livraison</i>	<i>p16</i>
3.1.3. <i>La traçabilité</i>	<i>p16</i>
3.1.4. <i>Entretien et propreté</i>	<i>p16</i>
3.2. Abreuvement	p17
3.3. Litière	p17
3.4. Les canetons	p18



SOMMAIRE

3.5. Autres intrants	p18
3.5.1 : <i>Les médicaments vétérinaires</i>	<i>p18</i>
3.5.2. <i>Les produits nutritionnels</i>	<i>p19</i>
3.5.3. <i>Les produits d'hygiène</i>	<i>p19</i>
3.5.4. <i>Conservation</i>	<i>p19</i>
<u>4. Biosécurité</u>	p20
4.1. Analyse des dangers	p20
4.2. Suivi Sanitaire	p21
4.3. Nettoyage et désinfection	p23
4.4. Lutte contre les nuisibles	p23
4.5. Vide sanitaire	p24
4.6. Plans de surveillance nationaux	p24
4.7. Registre d'élevage	p25
<u>5. Gestion des sortants</u>	p28
5.1. Oiseaux morts	p28
5.2. Fumier	p28
5.3. Enlèvement vers l'abattoir	p28



1. Dispositions générales d'exploitation

Enjeu : Garantir la prise en compte des exigences sanitaires, environnementales et relatives au bien-être animal, à la sécurité du personnel dans la conduite de l'exploitation (« politique de management »)

1.1 Maîtrise du bien-être animal

L'éleveur devra satisfaire aux règles techniques au titre de la protection animale et de l'environnement. Il disposera d'une documentation ou guide décrivant les règles ou consignes relatives au bien-être et à la protection animale adaptées à son exploitation. Les normes européennes relatives à la protection animale en canard de chair sont respectées (*cf. annexe I : Synthèse des obligations à respecter en fonction du chargement envisagé*) et détaillées dans ce référentiel au chapitre 2.

L'éleveur réalisera une surveillance de son élevage au moins deux fois par jour (état des animaux, état de la litière, ambiance ...). Les animaux faibles, malades ou blessés seront traités avec humanité. Pour éliminer les volailles, la méthode de l'élongation est recommandée. Elle consiste à provoquer une dislocation des cervicales et provoque la mort rapide de l'animal sans douleur excessive.

Par souci permanent d'amélioration du bien-être, les éleveurs veilleront à installer des abreuvoirs profonds pour que le canard de barbarie puisse immerger la tête dans l'objectif d'assurer un nettoyage des narines et des yeux.

Les conseils d'un vétérinaire seront sollicités aussi souvent que nécessaire.

1.2 Maîtrise de l'environnement

Chaque élevage se conforme à la réglementation française en matière d'environnement. Les sols des installations d'évacuation ou de stockage des déjections sont imperméables et maintenus en parfait état d'étanchéité. Le respect des exigences en matière d'installations classées qui est déjà contrôlé par l'Administration française, sera vérifié par la présence sur l'exploitation d'un arrêté d'autorisation d'exploiter ou le récépissé de déclaration.
cf. annexe II : Fonctionnement général d'une installation classée d'élevage

1.3 Formation des éleveurs et du personnel d'élevage

Chaque éleveur de canards à rôtir doit être compétant pour mettre en œuvre quotidiennement l'ensemble des pratiques rappelées dans le présent référentiel, soit par formation initiale, soit par formations qualifiantes.

Lorsqu'un éleveur a recours à une main œuvre autre/extérieur, il doit s'assurer que cette dernière est compétente pour assurer les missions qu'il lui confie.

Le personnel d'attrapage et de chargement ou d'intervention doit être correctement formé et informé de manière à comprendre l'importance de l'hygiène personnelle et à prendre conscience de l'importance des moyens mis à sa disposition pour lutter contre la transmission des contaminations



1. Dispositions générales d'exploitation		
1.3 Formation des éleveurs et du personnel d'élevage	L'éleveur peut prouver qu'il possède une formation avec des connaissances spécifiques ou une expérience d'au moins 2 ans comme éleveur de volailles.	
1.4 Sécurité du personnel	Tout recours à de la main d'œuvre sur les élevages se fait dans le respect de la réglementation du travail.	
	Les personnes intervenant au quotidien ou occasionnellement sur l'élevage comme les équipes de ramassage par exemple, doivent être informées des risques potentiels pouvant survenir sur l'ensemble du site de l'élevage. L'éleveur doit donc prendre les précautions nécessaires en matière d'information et de prévention de ces risques.	
1.5 Vérification des installations et du matériel d'élevage	Les matériels doivent être choisis en vue de faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection. Notamment, circuits d'aération, d'abreuvement, d'alimentation, aisément démontables ou accessibles dans la mesure du possible.	
	Les matériels doivent être spécifiques à la zone d'élevage, nettoyés et désinfectés après utilisation (ex. matériels de démarrage) et stockés dans un local spécifique propre et décontaminé. Ils seront désinfectés à nouveau avant la mise en place des canetons de barbarie dans le bâtiment d'élevage. Le matériel commun à plusieurs exploitations ou unités de production est nettoyé et désinfecté avant chaque changement d'unité (prêt de matériel).	
	L'ensemble des installations et du matériel d'élevage doit être vérifié pour s'assurer de son bon état de fonctionnement avant la mise en place d'un lot.	
	Lors de la préparation et du chauffage du bâtiment, l'éleveur doit être vigilant au monoxyde de carbone dégagé par une mauvaise combustion du gaz. Il faut assurer un minimum de ventilation pour évacuer ce gaz toxique.	
	Le système de ventilation doit permettre de maintenir des niveaux de contaminants aériens (ammoniac, dioxyde de carbone, poussières,...) qui ne nuisent pas au bien-être des animaux ni à la santé des personnes intervenant sur l'élevage	



1. Dispositions générales d'exploitation

1.5 Vérification des installations et du matériel d'élevage

Conformément à l'arrêté du 7 février 2005 relatif aux exploitations soumises à déclaration et à autorisation, les installations techniques (gaz, chauffage, fuel) et électriques sont réalisées conformément aux normes et réglementations en vigueur et maintenues en bon état (*cf. annexe II : Fonctionnement général d'une installation classée d'élevage*). Ces dernières doivent être contrôlées par un technicien compétent au moins tous les trois ans pour les exploitations soumises à autorisation et 5 ans pour celles soumises au régime de la déclaration. Les comptes rendus de ces contrôles doivent être conservés et tenus à la disposition des organismes de contrôle.

Aussi, lorsque l'exploitant emploie du personnel (salariés ou autres personnes intervenant occasionnellement sur l'élevage), les installations électriques doivent être réalisées et contrôlées par du personnel compétent selon le décret n°88-1056 du 14 novembre 1988.

Les zones à risques (fosses, puits, dangers électriques, stockage des produits chimiques,...) doivent notamment être identifiées et signalées par un avertissement visuel du danger.

1.6 Mesures d'urgences

Pour des raisons de sécurité, il est interdit de fumer dans le bâtiment.

En cas d'incendie, l'élevage doit disposer de moyens de lutte, notamment d'un ou de plusieurs extincteurs et de points d'eau conformément à l'arrêté du 7 février 2005.

Des extincteurs doivent être à proximité des citernes à gaz et des armoires électriques. **Recommandations :**

En cas d'urgence, il est souhaitable d'avoir une procédure écrite affichée dans le sas (y compris à proximité des lieux de manipulation des produits chimiques) à proximité d'un téléphone dans la mesure où il existe.

Ce protocole d'urgence doit notamment comprendre :

- Les numéros (fixe et portable) des personnes responsables de l'élevage, y compris du vétérinaire,
- Une procédure à suivre en cas d'incendie (localisation extincteurs, points d'eau...),
- Une procédure à suivre en cas de coupure d'eau,
- Une liste de N° d'urgence avec coordonnées précises en cas d'accident de personnes (pompier, SAMU, médecin,...)

Il est conseillé de disposer d'un kit de premier secours à proximité de l'élevage.

Chaque dérèglement du matériel ou dysfonctionnement des installations significatif sera signalé à l'éleveur par un dispositif d'alarme. En cas de rupture d'alimentation électrique, un dispositif de secours approprié sera mis en place pour y pallier. Le bon fonctionnement de ces systèmes d'alarme et de secours doit être vérifié régulièrement.



2.Élevage de canard de chair

Enjeu : Protéger l'élevage contre les contaminations extérieures et les contaminations croisées

2.1 Le bâtiment

2.1.1. Identification des élevages

Chaque bâtiment en production de canard à rôti est identifié et déclaré aux autorités sanitaires compétentes et se voit attribuer un identifiant national unique avicole (code INUAV).

Les sites mono espèces sont favorisés, le cas échéant il convient de respecter une espèce par bâtiment et par bande.

Chaque lot de canard introduit dans un bâtiment est identifié de manière unique pour en assurer la traçabilité.

Le bâtiment doit être fermé, étanche, isolé, propre, désinfecté, équipé de tout le matériel nécessaire pour le bon démarrage du caneton (aliment, abreuvoir, chauffage et ventilation), protégé et adapté à l'élevage du canard à rôti.

2.1.2 Aires bétonnées

Chaque poulailler devra disposer d'aires cimentées au niveau des entrées permettant de visualiser la propreté des accès. Le bétonnage de ces aires avec une surface lisse facilitera leur nettoyage et leur désinfection et devrait prévenir le transfert des micro-organismes pathogènes vers les canetons.

L'aire d'accès au portail et au sas sanitaire sera dégagée de tout matériel et maintenue propre, nettoyée après chaque opération salissante (enlèvement, lavage du matériel).

Pour les constructions nouvelles:

La surface de l'aire bétonnée sera d'au moins 24 m² avec une pente prononcée vers l'extérieur..

Les quais de livraison des canetons déborderont de 0,75 m environ de chaque côté de la porte. Leur surface sera d'au moins 3 à 5 m² avec une pente vers l'extérieur.



2.Élevage de canard de chair

2.1 Le bâtiment

2.1.3. Préparation du bâtiment

Avant réception du caneton, le bâtiment sera préparé de la façon suivante :

- Nettoyage du bâtiment, matériel, abords
- Désinfection d'ambiance
- Vérification de la potabilité de l'eau
- Mise en place des barrières sanitaires
- Gestion des visites
- Gestion des nuisibles : désinsectisation et dératisation entre chaque lot
- Sas sanitaire opérationnel

2.1.4. Sas d'entrée

Il est mis à la disposition de l'éleveur et des éventuels visiteurs. Le Sas d'entrée doit permettre :

- Le respect du principe de la séparation du secteur « zone d'élevage » et « zone extérieure »
- La présence d'un lavabo fonctionnel à commande non manuelle, de savon et d'essuie-mains jetable et d'une poubelle

Il doit être entièrement clos et comportera : deux parties appelées zone « tenue d'exploitation » et zone « tenue bâtiment » séparées par une frontière matérialisée,

- un lavabo fonctionnel muni d'un savon bactéricide et d'un essuie-mains à usage unique (papier),
- un sol lisse pour un lavage et une désinfection efficace,
- une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements pour chaque bâtiment),
- une poubelle, et au moins deux portemanteaux,
- des pédisacs et tenues pour les visiteurs.

Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants. Le sas sera maintenu en bon état d'entretien et de propreté

cf. annexe III : Le sas sanitaire et son fonctionnement



2.Élevage de canard de chair

2.1 Le bâtiment

Utilisation du sas d'entrée :

Après la dernière désinfection, l'entrée dans le poulailler doit se faire par le sas selon les règles suivantes :

- mettre un vêtement de protection spécifique au bâtiment (vêtement propre en début de bande, cote propre pour le technicien),
- utiliser une paire de chaussures également spécifique au bâtiment (prévoir des pédisacs pour le technicien).

Cas du sas utilisé pour plusieurs bâtiments :

L'accès de l'élevage comportant plusieurs bâtiments sera matérialisé de façon à imposer le passage par le sas d'entrée. Aucune voie accessible au public ne doit traverser le site. Un pédiluve ou tout autre système équivalent type sur-bottes (plus efficace) sera disposé à l'entrée de chaque bâtiment et l'éleveur y trouvera des chaussures. Si pédiluves, le désinfectant est agréé aux taux de dilution adapté aux bactéries telles que salmonelles, changé régulièrement et avec un dispositif de lavage des chaussures avant.

Le nombre de visites sera limité autant que possible. Chaque intervenant entrant dans le bâtiment doit respecter les consignes du présent référentiel.

2.1.5. Entretien des abords

Les abords sont conçus de façon à empêcher l'introduction d'agents pathogènes dans le site d'élevage. Ils sont maintenus en état de propreté satisfaisant. Les aires de circulation sont empierrées ou stabilisées. De la chaux vive sera épanchée à la périphérie du bâtiment, principalement au niveau des aires de circulation empierrées à la fin des opérations de décontamination.

Les zones de passages de véhicules sont carrossables et propres.

Les abords, les drains et les voies d'accès des bâtiments seront entretenus et dégagés de tout objet ou débris ; l'herbe sera tondue régulièrement ou détruite par traitement.

Les matériels ne doivent pas être entreposés aux abords du bâtiment

Les fossés ou gouttières sont curés et nettoyés de façon régulière pour l'évacuation des eaux pluviales en dehors du site.



2.Élevage de canard de chair

2.1 Le bâtiment

2.1.6. Périmètre et accès au site d'élevage - Circulation des véhicules

Le site d'élevage doit être délimité de façon à proscrire :

- L'entrée de personnes étrangères (les visiteurs doivent rester en dehors de la zone d'élevage),
- L'entrée d'autres animaux,
- La circulation des véhicules destinés à l'enlèvement des cadavres.

cf. annexe IV : Protection des élevages contre les contaminants extérieurs

Un plan de circulation qui matérialise, d'une part, une zone publique et, d'autre part, le site d'exploitation.

Un plan de gestion des flux qui définit la séparation dans le temps et/ ou l'espace d'un circuit entrant et d'un circuit sortant des animaux, du matériel, des intrants, des produits et des sous-produits animaux. Une aire de stationnement et une aire de lavage doivent être prévues dans la zone publique ainsi qu'une aire bétonnée ou stabilisée réservée au véhicule d'équarrissage pour la dépose et l'enlèvement. En cas d'utilisation partagée de matériel, celui-ci sera nettoyé et désinfecté avant introduction sur le site d'élevage.

Recommandations :

Lors d'une situation avec un risque sanitaire élevé avéré, il est également conseillé de disposer au point d'entrée du site de moyens de désinfection efficaces par pulvérisation des roues et autres parties souillées des véhicules. Ces dispositifs peuvent être fournis par l'éleveur ou directement par les intervenants eux-mêmes.

2.1.7. Circulation des visiteurs

Un espace est réservé pour garer les véhicules des « visiteurs » à l'entrée de l'élevage.

Les visiteurs ne peuvent pas entrer sur le site sans être accompagnés.

Les visiteurs doivent respecter les règles du sas sanitaire.

Les visiteurs ne peuvent pas entrer dans les zones où se trouvent les animaux sans être accompagnés.

Les visiteurs du site doivent faire l'objet d'un enregistrement (la date, le nom, le nom de la société, le motif et la date du dernier contact avec des volailles à risque avéré doivent être notés). En cas de contacts antérieurs avec des volailles à risque avéré des précautions appropriées seront prises.

Les visites techniques font l'objet d'un enregistrement sur le registre d'élevage.

Une tenue d'élevage doit être mise à la disposition de chaque visiteur.



2.Élevage de canard de chair		
2.2 Réception des animaux	<p>Des prélèvements et/ou analyses salmonelle complémentaires au plan national de lutte défini chapitre 3 du présent référentiel peuvent être réalisés sur animaux de un jour (fonds de boites de livraison ou animaux). Le camion dédié à la livraison de canetons est nettoyé et désinfecté à la fin de chaque tournée. Les boîtes de livraison sont nettoyées et désinfectées après chaque utilisation, ou des boîtes à usage unique sont utilisées. Pendant toute la durée du démarrage du caneton, l'éleveur doit veiller au respect des conditions de température, d'hygrométrie, de lumière et de ventilation. L'animal doit trouver les conditions d'une alimentation et abreuvement précoces et un confort suffisant au niveau du sol.</p> <p>Recommandations : Les animaux sont pesés à l'arrivée et ensuite une fois par semaine.</p>	
2.3 Élevage	<p>2.3.1. Bande unique</p> <p>La conduite en bande unique est obligatoire dans l'unité de production et doit être privilégiée sur l'ensemble du site d'élevage. L'éleveur doit favoriser les sites mono espèces. Il convient de respecter une espèce par bâtiment et par bande. Si ce n'est pas le cas, des mesures de biosécurité renforcées seront appliquées conformément au guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage. La période de vide d'animaux sera suffisante pour permettre une décontamination effective des lieux (poulaillers et abords) et le séchage du sol. Le protocole de nettoyage et de désinfection se fera dans les meilleurs délais après enlèvement des animaux, voir chapitre 4.2 du référentiel.</p>	
	<p>2.3.2. Sol et enduit lisse sur soubassements</p> <p>Les sols des bâtiments sont nettoyables et désinfectables. Les sols des installations d'évacuation ou de stockage des déjections sont imperméables et maintenus en parfait état d'étanchéité. Les soubassements seront recouverts d'un enduit lisse permettant un nettoyage et une désinfection efficaces sur tout le périmètre du bâtiment. L'état des soubassements doit être contrôlé régulièrement par l'éleveur et corrigé le cas échéant.</p>	



2.Élevage de canard de chair		
2.3 Élevage	2.3.3 Ventilation <p>Le renouvellement d'air doit permettre un apport d'oxygène suffisant. Les systèmes de ventilation, chauffage et climatisation doivent être en mesure d'assurer une ambiance confortable dans le bâtiment.</p> <p>Le système de ventilation doit permettre de maintenir des niveaux de contaminants aériens (ammoniac, dioxyde de carbone, poussières,...) compatibles avec le bien-être des animaux et la bonne santé des personnes intervenant sur l'élevage.</p> <p>En matière de température et de ventilation, l'éleveur applique les normes de démarrage proposées par son groupement de producteurs.</p>	
	2.3.4 Éclairage <p>Les animaux gardés dans des bâtiments ne doivent pas être maintenus en permanence dans l'obscurité, ni être exposés sans interruption à la lumière artificielle. (réf. Arrêté du 25 octobre 1982). Le programme lumineux doit limiter les dérives comportementales et simuler le cycle naturel du jour. Après 7 jours d'âge des animaux et jusqu'à 3 jours avant l'abattage, une période d'obscurité d'au moins 6 heures dont 4 heures ininterrompues sera assurée par période de 24h.</p> <p>Certaines souches sont particulièrement sensibles aux fortes intensités lumineuses et aux périodes de transition lors des changements d'intensité. L'éleveur adaptera le programme lumineux pour éviter les troubles du comportement en accord avec son vétérinaire.</p>	
	2.3.5 Densité <p>La densité d'élevage doit permettre un accès facile à l'eau et à l'alimentation à tout moment de la journée.</p> <p><i>cf. annexe I : Synthèse des obligations à respecter en fonction du chargement envisagé</i></p>	



2.Élevage de canard de chair

2.3 Élevage

2.3.6 Litière

Les animaux doivent avoir accès en permanence à une litière sèche et friable et en quantité suffisante.

Dans le cas d'un élevage sur sol en caillebotis : outre l'absence de caractère blessant, le caillebotis doit être entretenu et sec en permanence.

Élevage au sol, sur litière intégrale

Cette méthode est réservée à des lots de petite taille.

Les années de récolte humide, la paille doit être contrôlée contre l'humidité pour éviter l'utilisation d'une paille contaminée par des moisissures auxquelles les canetons sont particulièrement sensibles.

La très forte consommation d'eau des canards, le gaspillage, leurs déjections très humides empêchent de maintenir une litière suffisamment sèche. Cette situation peut entraîner des brûlures des plumes au niveau des filets et de ce fait un déclassement des carcasses.

Les soubassements seront donc recouverts d'un enduit lisse permettant un nettoyage et une désinfection efficaces sur tout le périmètre du bâtiment.

Élevage sur sol caillebotis

Pour l'amélioration de l'état sanitaire des canards de barbarie, Il est nécessaire de séparer les animaux de leurs déjections. Le sol caillebotis répond à ces objectifs.

cf. annexe XIII : Élevage sur caillebotis et étude du bilan carbone

Tous les sols des bâtiments, toutes les installations d'évacuation ou de stockage des déjections sont imperméables et maintenus en parfait état d'étanchéité.

2.3.7 Environnement sonore

Le niveau sonore ne doit pas être une source de gêne pour les animaux. Les ventilateurs, les dispositifs d'alimentation et des autres équipements doivent être entretenus pour minimiser le niveau sonore pendant leur fonctionnement.



2.Élevage de canard de chair

2.4 Transfert vers abattoir

L'envoi d'un lot de canards malades est interdit.

Les canards ne doivent pas être privés d'alimentation solide plus de 12 heures avant l'heure d'abattage prévu.

Le chauffeur formé au bien-être animal prend ensuite en charge les canards de barbarie jusqu'à l'abattoir et respecte strictement les procédures de son manuel de transport.

Les canards de barbarie sont transportés dans des conditions de confort (densité, ventilation) en conformité avec la législation européenne sur le transport des animaux vivants.

Le poids par m2 de caisse n'excède pas 95kgs pour garantir à l'animal de bonnes conditions d'oxygénation et de température.

3. Maîtrise des intrants

Enjeu : Optimiser l'achat des intrants, maîtriser la qualité et la disponibilité de l'eau d'abreuvement et de l'aliment.

3.1 Alimentation

3.1.1 La fabrication

Les aliments distribués aux animaux sont soit issus de l'exploitation, soit fournis par des fabricants d'aliments agréés ou enregistrés au titre du règlement (CE) n°183/2005. La liste des fabricants est disponible sur le site de la DGCCRF à l'adresse suivante : http://www.dgccrf.bercy.gouv.fr/profil_entreprises/alimentation_animale.htm

A ce titre, ils appliquent les normes d'hygiène propres au secteur et les principes de l'HACCP. Ces normes sont reprises par le Guide de Bonnes Pratiques de la Fabrication des Aliments composés (GBP AC), reconnue par l'arrêté du 18 septembre 2008.

Les fabricants d'aliments peuvent faire contrôler leur application de ce guide par un organisme certificateur tierce partie. La liste des fabricants d'aliments ainsi certifiés est disponible sur le site OQUALIM.fr.

En usine de fabrication d'aliments du bétail, les matières premières qui servent à la fabrication des aliments pour le canard de barbarie (miettes et granulés) sont contrôlées à réception :

- Quantité commandée / quantité livrée : concordance
- Contrôle sensoriel (couleur – odeur – aspect) niveau d'impuretés
- Analytique : prise d'échantillons et analyse par infralyse
- Contrôle du poids spécifique (MAT), du taux d'humidité.



3. Maîtrise des intrants

3.1 Alimentation

Les aliments pour animaux sont conformes à la réglementation en vigueur. A ce titre, les additifs qu'ils comportent sont autorisés en canards par la législation européenne. Conformément à cette législation, l'usage des antibiotiques facteurs de croissance et des hormones est interdit.

Les matières premières utilisées doivent répondre aux normes sanitaires propres à l'alimentation des animaux. Dans le cadre de la réglementation, le fabricant d'aliment doit vérifier la conformité de ses aliments notamment au travers d'un plan d'autocontrôle. Il est encouragé pour ce faire à participer au plan collectif d'autocontrôle mis en place par OQUALIM.

Chaque livraison d'aliment est accompagnée d'un bon de livraison et d'une étiquette permettant de tracer les aliments livrés.

3.1.2 La livraison

Des échantillons des aliments sont prélevés par le chauffeur au moment du chargement dans le véhicule de livraison.

Une partie de ces échantillons est conservée pendant 6 mois en échantillothèque, partie est destinée à des fins de contrôles bactériologiques (entérobactéries).

A la réception en élevage ; le silo de stockage de l'aliment, installé sur plate forme bétonnée maintenue propre est étanche.

3.1.3 La traçabilité

La traçabilité du produit fini est assurée par un bon de livraison numéroté ou figure l'identité de l'usine de fabrication d'aliments ; l'indentification du produit et ses réserves d'utilisation ; le destinataire du produit fini ; le(s) silo(s) identifié(s) à livrer ; la date et l'ordre de fabrication ; le tonnage commandé ; le tonnage de la livraison validé par un ticket de pont bascule ; la DLUO du produit livré ainsi que l'agrément de l'usine de fabrication ; enfin l'étiquette de la composition de l'aliment objet de la livraison qui reprend notamment toutes les informations du bon de livraison.

3.1.4 Entretien et propreté

Le(s) silo(s) utilisé(s) pour stocker les aliments doivent être entretenus (peinture, pieds, étanchéité) et nettoyé aussi souvent que nécessaire (recommandé au moins une fois /an) afin de permettre de préserver la qualité des aliments distribués. L'absence d'aliment sous et sur les silos doit être assurée.

Recommandations :

Une fumigation à action bactéricide et fongicide annuelle est recommandée.



3. Maîtrise des intrants	
3.2 Abreuvement	<p>Le matériel d'abreuvement est conçu et disposé de manière à éviter les gaspillages d'eau. Les canards ne doivent pas être privés d'alimentation plus de 12 heures avant l'heure d'abattage prévu.</p> <p>L'utilisation d'eau de surface est interdite pour l'abreuvement des animaux ou le nettoyage des bâtiments sauf si elle est assainie par un traitement équivalent à un traitement de potabilisation. L'eau utilisée doit provenir du réseau, ou d'un forage. Elle doit être bactériologiquement et chimiquement potable (analyses à l'appui)</p> <p>Le circuit d'approvisionnement en eau d'abreuvement sera nettoyé et désinfecté lors de chaque bande avec enregistrement et avant le vide sanitaire. Le circuit d'abreuvement doit être en bon état, démontable, nettoyable.</p> <p>Si l'eau est traitée, le système doit être soumis à une méthode de contrôle validée. Le procédé de traitement est autorisé pour la production d'eau potable. Le système doit pouvoir être interrompu si nécessaire, notamment en cas d'incompatibilité avec un traitement antibiotique ou vis-à-vis d'un supplément nutritionnel.</p> <p>L'eau de lavage et de désinfection de l'élevage requiert ces mêmes exigences.</p> <p>L'approvisionnement doit être contrôlé annuellement.</p> <p><i>cf. annexe VI : Normes de potabilité de l'eau de boisson</i></p> <p>Une analyse bactériologique de l'eau en bout de ligne sera réalisée au moins une fois par an conformément à :</p> <p><i>cf. annexe V : Contrôle bactériologique des canalisations avant la mise en place</i></p> <p>Il est vivement recommandé de traiter l'eau en continu afin d'éliminer les agents potentiellement pathogènes.</p>
3.3 Litière	<p>La traçabilité des matériaux utilisés comme litière est assurée.</p> <p>Les lieux de stockage de la litière neuve, notamment de la paille, doivent être protégés des intempéries, des vecteurs habituels de contamination et à l'abri des animaux sauvages.</p> <p>La lutte contre les oiseaux et autres nuisibles (rongeurs, insectes...) sera particulièrement suivie.</p> <p>Des pailles ou des copeaux sains sont ajoutés avec du matériel propre et dédié.</p> <p>Une zone d'accès doit être définie pour que le matériel puisse manœuvrer et livrer la litière.</p>



3. Maîtrise des intrants		
3.4 Les canetons	<p>Le caneton livré est de qualité saine, loyale et marchande, indemne de maladie réputée légalement contagieuse (MRLC) et bénéficie d'une immunité maternelle qui le prémunit de maladies bactériennes pendant le jeune âge.</p> <p>Le caneton est livré en élevage à 1 jour et provient d'établissements (Couvoirs et élevages de reproducteurs) agréés COHS et aux Bonnes Pratiques de l'accoupage Français S.N.A. (Charte du Syndicat National des Accouveurs).</p> <p>Le certificat d'origine accompagne le lot de canetons d'un Jour, document conservé dans le registre d'élevage.</p> <p>A la réception, le contrôle de l'origine des canetons et un contrôle visuel sont effectués.</p> <p>Le personnel est formé aux mesures de biosécurité et aux techniques de déchargement.</p>	
	<p>Sur un plan zoologique, le caneton de barbarie est doté de griffes très développées et d'un bec se terminant par une pointe crochue. L'éleveur s'assurera d'une réduction mesurée de la partie crochue de ces organes en évitant le stress et les blessures.</p> <p><i>cf. annexe XV : Retrait de la partie vulnérante du bec et annexe XVI : Retrait de la partie vulnérante des griffes</i></p>	
3.5 Autres intrants	<p>3.5.1. Les médicaments vétérinaires</p> <p>Les produits médicamenteux utilisés par l'éleveur doivent être soumis à une autorisation de mise sur le marché (AMM) sur la base des textes réglementaires suivants : Code de la santé publique, Loi sur la pharmacie vétérinaire, directive européenne 81/851, règlement européen n°37/2010 et les arrêtés du 24 juin 1995 et du 5 septembre 2003.</p> <p>Médicaments : Ils sont utilisés sur ordonnance selon la prescription du vétérinaire. Liste des médicaments vétérinaires autorisés : www.ircp.anmv.anses.fr et à titre indicatif.</p> <p><i>cf. annexe VII : Les principes actifs autorisés chez les volailles de chair dans le cadre de l'AMM</i></p> <p>Les antibiotiques : dans tous les cas, le recours aux antibiotiques doit se faire de manière prudente et raisonnée, afin de ne pas contribuer au développement de l'antibiorésistance. Seules les quantités minimales, strictement nécessaires aux besoins des élevages doivent être prescrites et administrées.</p> <p>Le CICAR est signataire de l'engagement de la filière Volailles de chair sur l'usage raisonné des antibiotiques. Cette charte impose le respect de cet engagement pour l'ensemble des maillons de la filière.</p> <p>Le recours à un antibiotique critique doit faire l'objet d'une validation par un antibiogramme.</p>	



3. Maîtrise des intrants		
3.5 Autres intrants	3.5.2. Les produits nutritionnels Les produits nutritionnels utilisés doivent satisfaire au Guide de bonnes pratiques des suppléments nutritionnels pour les animaux quant à la formulation et à la fabrication de ces produits (approuvé par le CIIAA, le 12/12/96) et répondre aux normes de commercialisation du règlement (CE) n°767/2009 (remplace la directive 70/524).	
	3.5.3. Les produits d'hygiène Les produits d'hygiène (y compris les produits de traitement de l'eau de boisson) doivent bénéficier d'une homologation par le ministère de l'agriculture pour leur action bactéricide, virucide et fongicide et ainsi être en conformité avec le plan de lutte contre les maladies réputées légalement contagieuses. Les substances actives doivent être notifiées dans le cadre de la directive biocides 98/8/CE.	
	Les intrants, quelle que soit leur catégorie, sont utilisés conformément aux recommandations du fabricant concernant le mode d'emploi, la posologie, les dosages et autres indications. Les opérations de lavage et de désinfection sont réalisées dans des conditions optimales. Le respect de ces consignes est également primordial pour la sécurité de l'utilisateur. Lors de la manipulation de produits, les précautions nécessaires doivent être prises (masque avec cartouche, gants, combinaison,...) en conformité avec les consignes de sécurité du fabricant. Recommandations: Les fiches techniques et de sécurité pourraient être demandées au fournisseur.	
	3.5.4. Conservation Chaque type d'intrants est conservé dans une zone dédiée/un local fermé (un réfrigérateur si besoin), accessible uniquement à l'éleveur pour éviter tout déversement accidentel dans le milieu naturel et tout risque pour la sécurité et la santé des populations avoisinantes, des animaux et pour la protection de l'environnement. Les produits ayant dépassé la date limite d'utilisation ne doivent pas être utilisés et doivent être éliminés dans le respect des normes environnementales	



4. Biosécurité <i>Enjeu : Définir les bonnes pratiques et les procédures permettant de maîtriser la sécurité sanitaire de l'élevage.</i>		
4.1 Analyse des dangers	Les termes de danger et de risque sont définis officiellement par le Règlement (CE) n°178/2002 (chapitre 1, article 3, alinéa 14) : <u>Danger</u> : agent biologique, physique ou chimique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux pouvant avoir un effet néfaste sur la santé. <u>Risque</u> : fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé du fait de la présence d'un danger.	
	Trois types de dangers sont pris en compte : dangers physiques, dangers chimiques et dangers microbiologiques Dans un premier temps il s'agit de recenser les dangers associés à l'élevage du canard de chair et ayant une incidence alimentaire. Une revue bibliographique (probabilité, fréquence, TIAC...) permettra de déterminer si ces dangers doivent être retenus pour leur impact sur la sécurité des aliments. <i>cf. annexe VIII : Analyse des dangers</i>	
	Les dangers biologiques pris en compte sont les bactéries pathogènes Salmonella spp. Les dangers chimiques pris en compte sont les résidus de médicaments vétérinaires et résidus de produits de nettoyage, de traitement de l'eau, de produits contre les nuisibles et les mycotoxines. Les dangers physiques ne sont pas retenus	



4. Biosécurité		
4.2 Suivi Sanitaire	<p>Chaque élevage est suivi par un vétérinaire sanitaire déclaré par chaque exploitant aux autorités compétentes.</p> <p>Le bilan sanitaire annuel doit être réalisé par le vétérinaire sanitaire sur chaque élevage avec le responsable de l'élevage.</p> <p>Les antibiotiques et autres traitements médicamenteux sont prescrits par les vétérinaires pour le traitement des maladies que s'il s'agit du moyen le plus approprié pour le rétablissement de la santé des animaux. Ils sont prescrits sur ordonnance vétérinaire en se basant sur la liste des molécules autorisées par la réglementation.</p> <p>La liste des principes actifs est consultable à cf. annexe VII : Les principes actifs autorisés chez les volailles de chair dans le cadre de l'AMM</p> <p>Lors de la surveillance des pathologies, les critères d'alerte devant déclencher une visite ou un examen clinique du vétérinaire sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ mortalité inexplicée > 2% sur une journée ou en progression sur 2 jours (suivant le seuil de 2%) ;▪ diminution inexplicée de la consommation d'eau ou d'aliment de 50% sur un jour ou de 25% sur 3 jours consécutifs. <p>Pour les maladies faisant l'objet d'un plan de surveillance réglementé (influenza aviaire ...), l'éleveur se soumettra aux inspections, prélèvements et analyses exigés.</p> <p>Recommandation :</p> <p>La procédure de Contrôle de la production en matière de salmonelle peut être appliquée. Son objectif est de déterminer le statut sanitaire du cheptel sur le critère « salmonelles » de manière à organiser le planning d'abattage. Les prélèvements de fientes caecales sont opérés dans les 3 semaines avant l'abattage conformément à la réglementation en vigueur. Des prélèvements sont à effectuer à l'aide de Chiffonnettes ou pédichiffonnettes trois semaines avant l'abattage.</p> <p>Pour prévenir les agressions virales, l'éleveur se conformera au plan de vaccination prescrit par son vétérinaire conseil. cf. annexe IX : Bonnes pratiques de vaccination par injection</p> <p>Cette protection vaccinale limitera par ailleurs les complications bactériennes, et l'utilisation de traitements complémentaires.</p>	



4. Biosécurité

4.2 Suivi Sanitaire

Les contrôles de routine doivent inclure :

- Pesée des animaux à l'arrivée et ensuite tous les 7 jours
- Ramassage des morts et élimination des sujets non viables
- Moyens adéquats de réhydratation propre au canard à rôti

Tous ces paramètres sont enregistrés sur une fiche d'élevage propre au lot de canetons en place

La surveillance des animaux de la mise en place jusqu'à l'abattage inclut les paramètres suivants :

- Surveillance de l'état sanitaire des animaux
- Surveillance du comportement des animaux
- Contrôle des paramètres d'élevage
- Consommation d'eau
- Consommation d'aliment
- Paramètres d'ambiance (température, hygrométrie)
- Pesée hebdomadaire
- Apport de soins en cas de nécessité
- Pour toutes anomalies l'éleveur contactera le technicien en cas de perturbations techniques ou son vétérinaire conseil pour tout problème sanitaire.



4. Biosécurité		
4.3 Nettoyage et désinfection	<p>Les équipements d'élevage doivent être lavés et désinfectés lors des vides sanitaires. Ils seront donc choisis de façon à faciliter au maximum ces opérations de nettoyage, aisément démontables et accessibles dans la mesure du possible (système d'abreuvement, d'alimentation, ventilation, chauffage...).</p> <p>Recommandation :</p> <p>La décontamination du bâtiment s'effectue selon la chronologie en annexe 5 en respectant les temps d'action nécessaires à chaque phase avec des produits homologués bactéricide, virucide et/ou fongicide</p>	
	<p>Un contrôle bactériologique du nettoyage et de la décontamination sera effectué dans le bâtiment au moins une fois par an. Il sera refait tant que les résultats ne seront pas satisfaisants. Le technicien et l'éleveur devront essayer d'en trouver l'origine et corriger la pratique pour obtenir le résultat escompté.</p> <p>Si les résultats sont satisfaisants à la première mise en place, un contrôle visuel et/ou documentaire sera effectué à chaque mise en place suivante.</p> <p>Le contrôle des opérations de décontamination bactériologique ou visuel est confié à l'organisation cosignataire de la Charte sanitaire.</p> <p>Recommandation :</p> <p>Le contrôle des opérations de décontamination bactériologique ou visuel s'effectue selon la grille à l'annexe 6.</p> <p><i>cf. annexe XI : Contrôle bactériologique du nettoyage et de la désinfection du bâtiment avant la mise en place et annexe XII : Enregistrement des opérations de décontamination</i></p>	
4.4 Lutte contre les nuisibles	<p>Les rongeurs doivent être combattus sur l'ensemble de l'exploitation (site d'élevage et abords) car ils sont des vecteurs de contamination. L'éleveur devra justifier d'un contrat de dératisation avec au moins 3 ou 4 passages /an ou d'une procédure écrite du plan de dératisation que l'éleveur met lui-même en œuvre. Le plan de dératisation doit préciser les lieux d'appâts, ainsi que les dates des vérifications régulières (enregistrement) et les factures. Les produits utilisés sont homologués pour cet usage. Le plan d'appâtage est réalisé à partir d'un diagnostic complet de l'exploitation. Des produits rodenticides homologués seront utilisés</p>	
	<p>L'étanchéité du bâtiment vis-à-vis des nuisibles et des oiseaux est vérifiée à l'occasion des vides sanitaires. L'état d'entretien des bâtiments doit prévenir l'accès des oiseaux sauvages et des animaux nuisibles.</p>	
	<p>Les animaux domestiques (chiens, chats...) ne sont pas tolérés dans les bâtiments d'élevage (y compris les réserves d'aliments et d'équipements).</p>	



4. Biosécurité		
4.5 Vide sanitaire	<p>L'élevage sera conduit de manière à respecter un vide complet d'animaux par bâtiment entre deux périodes d'élevage permettant des opérations de lavage et désinfection efficaces et le séchage.</p> <p>Les opérations de lavage et désinfection s'effectuent selon la méthode présentée en</p> <p><i>cf. annexe X : Protocole de nettoyage et désinfection d'un bâtiment de canards de chair</i></p> <p><i>cf. annexe XVIII : Contrôle salmonelle en fin de période d'élevage</i></p>	
	<p>Recommandation :</p> <p>Après l'abattage du ou des troupeaux suspects ou confirmé(s) positif(s) en salmonella enteritidis ou salmonella typhimurium ou Salmonella kentucky sur fientes ou positif dans le muscle (quel que soit le sérotype), l'éleveur procèdera, sous contrôle du vétérinaire sanitaire, au nettoyage et désinfection des locaux, de leurs abords, des parcours, de leurs voies d'accès et du matériel d'élevage du ou des troupeaux infectés et suivis d'un vide sanitaire conformément à la réglementation en vigueur. Un contrôle bactériologique de la désinfection sera opéré par le vétérinaire sanitaire avant de remettre en place des volailles dans les locaux d'hébergement. En cas de détection d'un des 3 sérovars (S. enteritidis ou S. typhimurium ou S. kentucky) sur fientes une enquête épidémiologie tentera d'identifier l'origine de la contamination conformément à la législation française en vigueur.</p> <p>Des mesures similaires peuvent être utilisées afin de lutter contre les salmonelles résidentes.</p>	
4.6 Plans de surveillance nationaux	<p>Les autorités compétentes françaises (DGAL et DD(CS)PP...) réalisent chaque année des plans de contrôle nationaux sur les productions avicoles.</p> <p>Ces plans de contrôle ciblent aussi bien les substances indésirables dans les denrées alimentaires (résidus de produit vétérinaires type médicaments ou anticoccidiens, salmonelle...) que les maladies animales réputées légalement contagieuse (salmonellose, influenza aviaire, maladie de Newcastle...).</p> <p>En cas d'anomalie avérée lors de ces contrôles, les actions correctives appropriées sont mises en œuvre par les établissements et/ou les élevages concernés (rappel, retrait, mesure de police sanitaire en élevage...). Le vétérinaire sanitaire de l'élevage et l'éleveur sont informés et mettent en œuvre les mesures nécessaires qui leurs sont dictées par les autorités compétentes.</p>	



4. Biosécurité

4.7 Registre d'élevage

Sans préjuger de la forme qu'il doit prendre, l'éleveur doit rassembler dans un classeur ou une pochette unique l'ensemble des pièces relatives à l'élevage :

- **la déclaration de l'activité** auprès de l'Etablissement Départemental d'Élevage qui attribue une autorisation d'exploiter ainsi que les identifiants de marquages spécifiques ;
- **la tenue d'un registre d'élevage** dans lequel sont consignés toutes les observations, soins et traitements réalisés sur les animaux ;
- **la réalisation et la participation aux prophylaxies des maladies** qui font l'objet d'un plan de lutte collectif et la déclaration auprès du vétérinaire sanitaire de toute suspicion de maladie à déclaration obligatoire.

Un registre d'élevage sera tenu à jour comprenant :

- **une description de l'exploitation** et les coordonnées de l'encadrement zootechnique, vétérinaire et sanitaire de l'exploitation.
- **une « fiche synthétique » des données** concernant : les attestations, certificats, diplômes exigés pour exploiter : qualification professionnelle ;
- **la documentation relative à la protection animale en canard de chair** : les éléments qui attestent de la compétence de l'éleveur seront conservés : comptes rendus de visites sanitaires, support de formation à la protection animale, attestations d'entretien des installations électriques et des installations au gaz...

Un plan sanitaire détaillé sera revu annuellement par le vétérinaire en tenant compte des résultats obtenus.



4. Biosécurité

4.7 Registre d'élevage

▪ **une fiche technique d'élevage** relative à l'entretien et aux soins apportés aux animaux.

L'éleveur consignera régulièrement les données issues de la surveillance qu'il apporte aux animaux :

- la consommation d'eau
- la consommation d'aliment si cela est possible
- les caractéristiques des aliments distribués
- les consignes relatives aux paramètres d'ambiance
- la croissance des animaux
- les visites et interventions.
- la mortalité (nombre d'animaux morts par jour et les raisons pour tout niveau inhabituel)
- les animaux triés / éliminés par les éleveurs (nombre par jour et les raisons pour tout niveau

inhabituel)

L'éleveur éliminera les canetons malades ou souffrants et, chaque jour, les décomptera séparément de la mortalité en indiquant le motif pour tout niveau inhabituel.

Pour chaque intervention mentionnée, il sera possible de retrouver :

- le motif
- les traitements effectués
- la date de début et fin de traitement et le délai d'attente
- les bordereaux de livraison ou factures relatives aux intrants.

En outre, les ordonnances doivent être conservées (pendant 5 ans), ainsi que les comptes-rendus des visites vétérinaires, les résultats d'analyses pour procéder à un diagnostic vétérinaire et le bilan sanitaire de l'élevage.



4. Biosécurité

4.7 Registre d'élevage

- **un document de transmission des informations** sur la chaîne alimentaire (fiche ICA) comprenant :
 - l'origine et la caractéristique du lot
 - le programme alimentaire
 - le suivi technique et sanitaire
 - la description de l'état sanitaire (30 derniers jours d'élevage)
 - les anomalies constatées et les traitements administrés au cours des 30 derniers jours
 - toutes les observations utiles pour la sécurité alimentaire (résultats d'analyses...).
 - la mortalité de J 1 à J 10 ; la mortalité totale sur le lot jusqu'à la rédaction de la fiche ICA, la mortalité dans les 15j précédent la rédaction de la fiche ICA
 - **la traçabilité des aliments utilisés** : les étiquettes et bons de livraisons pour tous les aliments (composés, simples, minéraux...) seront conservés (ainsi que l'ordonnance pour les aliments médicamenteux).
 - **les mouvements d'animaux** : les documents relatifs à l'origine (bon de livraison des animaux avec couvoir d'origine et date de mise en place, nombre mis en place), aux enlèvements (abattoir, nombre, poids) et les bons ou factures d'équarrissage (date, nombre ou poids) seront conservés.
 - **les résultats d'analyses** : sur animaux et dans l'élevage (eau, désinfection, animaux, pédichiff...).
 - **les opérations de nettoyage et de désinfections réalisées.**
- Les documents relatifs à la bande sont conservés pendant 3 ans, les ordonnances et autres documents relatifs aux médicaments 5 ans.



5. Gestion des sortants

Enjeu : Optimiser le flux des sortants en évitant les contaminations croisées.

5.1 Oiseaux morts

L'élevage doit être équipé d'une enceinte à température négative pour stocker les cadavres. Les animaux morts sont régulièrement ramassés. Des enregistrements quotidiens et distincts sont réalisés des animaux trouvés mort et des animaux éliminés avec les principaux motifs.

Pour l'enlèvement, les cadavres sont transférés dans un bac d'équarrissage étanche, désinfectable et prévu à cet effet, dont l'emplacement se trouve en zone publique sur une aire bétonnée ou stabilisée réservée au véhicule d'équarrissage pour la dépose et l'enlèvement des bac.

Interdiction au camion de pénétrer dans le périmètre délimité de l'élevage de canard à rôtir.

Interdiction pour le chauffeur de rentrer dans le bâtiment d'élevage

Un nettoyage et une désinfection du bac d'équarrissage doivent être effectués au minimum entre chaque bande, et un nettoyage sera réalisé après chaque enlèvement.

Présence et connaissance des procédures de surveillance et d'alerte documentée et accessible en élevage.

5.2 Fumier/Lisier

Le transport des litières usagées sera géré de façon à ne pas constituer un risque de contamination des troupeaux avoisinants ou de l'environnement conformément à la réglementation en vigueur. Les effluents seront évacués du bâtiment avant les opérations de nettoyage et désinfection.

L'épandage du fumier/lisier non assaini est interdit, sauf à être enfoui immédiatement.

Les tracteurs et autres matériels de manipulation des effluents seront décontaminés après ces opérations.

Évacuation immédiate après enlèvement des canards à rôtir du bâtiment

L'éleveur respecte la réglementation en vigueur ICPE .

Les plans d'épandage doivent être conservés.



5. Gestion des sortants

Enjeu : Optimiser le flux des sortants en évitant les contaminations croisées.

5.3 Enlèvement vers l'abattoir

Les animaux sont mis à jeun avant le chargement pendant 8 heures minimum, tout en maintenant l'accès à l'abreuvement.

L'éleveur a recours à de la main d'œuvre qualifiée pour le chargement des animaux avant transport. Le responsable des animaux doit être présent pendant le dépeuplement et passer les consignes appropriées aux opérateurs présents. Notamment les animaux doivent être au moins portés par une patte mais pas par les ailes ni le cou. Seuls les animaux aptes au transport et à l'abattage sont chargés. L'éclairage sera adapté pour le chargement et si besoin des rideaux obscurcissant seront disposés au niveau des ouvertures utilisées.

Recommandation :

Le résultat d'analyse salmonelles autorise l'abattage total ou partiel du lot pendant 3 semaines à compter de la date de prélèvement. En cas d'abattages multiples espacés des prélèvements successifs peuvent s'avérer nécessaires.

Le dépistage est constitué pour chaque troupeau de deux paires de pédichiffonnettes sur toute la surface du bâtiment. Chaque paire couvre une moitié de la surface de litière des animaux et sera portée durant au moins 3 minutes lors des déplacements du préleveur sur toute la longueur du bâtiment.

La méthode utilisée pour le dépistage est celle reconnue par les professionnels.