

## Un socle de Bonnes Pratiques d'Hygiène bien appliqué en élevage

### CONTEXTE ET OBJECTIFS

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) a pour objectif d'aider les éleveurs à maîtriser la sécurité sanitaire de la viande de porc. Il propose des éléments concrets et adaptés de maîtrise des « dangers » identifiés pour le consommateur, mais aussi de la santé des porcs. Il donne l'opportunité de revoir la biosécurité dans les élevages.

**Le GBPH porc a été officiellement validé par les services de l'Etat en 2012.** Les mesures répertoriées sont considérées comme efficaces et suffisantes pour répondre à l'objectif de sécurité de la viande. **A partir de 2010, un audit a été initié par les Organisations Professionnelles pour évaluer le degré de conformité des élevages à ces « bonnes pratiques » (BPH).**

### RÉSULTATS

Entre 2010 et 2013, **1 834 audits** ont été réalisés par des techniciens d'Organisation de Producteurs dans les exploitations volontaires. Ils ont concerné **1 539 élevages**, parmi lesquels 89 ont été audités 2 fois et 102 trois fois.

La grille d'audit comprend **217 questions**, réparties en 15 chapitres. Tous les BPH et justificatifs demandés dans le Guide sont examinés, de la gestion des cadavres à la désinfection des salles, en passant par le stockage des semences. 4 modalités de réponse sont proposées : conforme, non conforme, non vérifié, non applicable. Un bilan individuel est remis à l'éleveur.

L'Ifip a été chargé d'en dresser la synthèse au niveau national. Sur l'ensemble du questionnaire, le taux de conformité moyen des 1 539 élevages est de **93,7 %**.

**98 % des élevages** ont obtenu un taux de conformité supérieur à 80 %, le score le plus faible étant de 64 %.

4 chapitres présentent un taux de conformité inférieur à 90 % : **la fabrication d'aliment à la ferme** (en moyenne 83,4 % de BPH conformes dans les 596 élevages concernés), **la gestion des cadavres** (84,6 %), **la qualité de l'eau** (88,5 %) et **l'isolement des porcs malades ou blessés** (87,6 %). Les mesures correctives mises en place dans les élevages suite à ces audits ont ciblé ces thématiques.

Pour la gestion des cadavres, une des pratiques les moins bien respectées est l'application de règles d'hygiène strictes pour circuler entre la zone d'équarrissage et l'élevage : bottes spécifiques, lavage des mains, matériel nettoyé et désinfecté (seau, lasso, chariot...).

Pour la qualité de l'eau, une des pratiques les moins bien respectées est la réalisation d'une **analyse bactériologique annuelle** à partir d'un prélèvement dans l'élevage. Un des conseils est de prélever l'eau sur un circuit à risque (en post-sevrage, au niveau d'une vanne de purge).

### PERSPECTIVES

Le très bon taux de conformité signifie que les démarches basées sur le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène, notamment la maîtrise des Salmonelles en élevage, ou le plan Ecoantibio, reposent sur un socle de mesures bien maîtrisées.

Une nouvelle version du Guide est en préparation. Elle intégrera de nouveaux éléments de **sensibilisation à l'antibio-résistance et à l'importance d'une bonne gestion de la quarantaine et du sas d'entrée**. Un pas de plus vers l'excellence sanitaire...



#### Partenariats :

INAPORC, FNP, Coop de France, Unions et Interprofessions régionales, Associations techniques Vétérinaires (AFMVP, AVPO, GTV), Organisations de Producteurs

#### Financeurs :

France Agrimer, Ecoantibio

#### Contact :

anne.hemonic@ifip.asso.fr

### Valorisation

- Formation sur la biosécurité en élevage de porcs

#### Publications

- Congrès vétérinaire de l'AFMVP 2016 et JRP 2017 : synthèse des audits sur la conformité des élevages de porcs aux mesures du guide de bonnes pratiques d'hygiène
- TechPorc n°34 : Un socle de Bonnes Pratiques d'Hygiène globalement bien appliqué

Taux moyens de BPH conformes, pour l'ensemble du questionnaire et par chapitre

Chapitre	Nombre de BPH à vérifier	Taux de conformité moyen	Nombre d'élevages concernés
Questionnaire entier	217	93,7%	1539
Protection sanitaire	13	96,1%	1539
Logement en bâtiment	12	94,5%	1534
Logement en extérieur	9	94,4%	147
Gestion de la semence	10	95,1%	979
Soins aux truies et porcelets	7	96,6%	981
Gestion des médicaments	56	94,2%	1539
Réception et embarquement des porcs	11	97,7%	1533
Infirmerie	1	87,6%	1512
Gestion des cadavres	9	84,6%	1538
Qualité de l'eau	8	88,5%	1531
Fabrication d'aliments à la ferme	34	83,4%	596
Stockage et distribution des aliments	9	95,1%	1521
Hygiène des intervenants et du petit matériel	3	96,8%	1305
Hygiène des bâtiments et des équipements	19	94,6%	1536
Traçabilité	14	98,7%	1539