

Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage de porcs



Version 3
2023

Introduction

POURQUOI un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?

La réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires dans l'Union Européenne a connu une réforme en profondeur : un ensemble de textes, dit « Paquet Hygiène », définissant le cadre applicable aux différents secteurs d'activité est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006, et a depuis été régulièrement mis à jour, au fil de l'évolution des connaissances.

Ces règlements renforcent la responsabilité des opérateurs à tous les maillons de la chaîne alimentaire, dans un objectif de garantir et de renforcer la sécurité des aliments, c'est-à-dire d'obtenir l'assurance que les aliments ne nuisent pas à la santé des consommateurs. Si cette démarche n'est pas nouvelle, la production primaire (élevage) est soumise au même cadre général que les autres maillons de la filière, avec toutefois des niveaux d'exigences adaptés.

Pour atteindre l'objectif général de protection de la santé du consommateur, ces textes laissent une assez grande liberté de moyens aux différents opérateurs et encouragent chaque secteur à élaborer et appliquer un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), construit selon les premiers principes de la méthode HACCP.

Un GBPH est :

- un document conçu en commun par une branche professionnelle, à l'usage de ses membres. Dans le cas présent, le guide a été actualisé collectivement, sous l'impulsion de l'Association Nationale Sanitaire Porcine (ANSP) qui regroupe les Fédérations de producteurs (la Coopération Agricole filière porcine, la FNP - Fédération Nationale Porcine), l'interprofession porcine INAPORC, des associations régionales sanitaires porcines et des organisations professionnelles régionales, des associations vétérinaires (SNGTV porc et AVPO), l'agence de sélection porcine, BD Porc et l'IFIP au sein de groupes de travail, et à destination des éleveurs de porcs.
- un document officiel : il a été soumis à une procédure d'évaluation et de validation par les Pouvoirs Publics (DGAI, DGCCRF, DGS et Anses) qui lui confère une reconnaissance officielle, en particulier lors de contrôles officiels. Dès lors, il constitue pour l'éleveur un moyen de montrer qu'il se conforme aux exigences du « Paquet Hygiène » : il peut en effet se prévaloir du respect des mesures déclinées dans le guide en lieu et place d'une justification individuelle de ses choix techniques et de gestion. Ces mesures sont considérées comme des règles communes pertinentes, concrètes et adaptées à l'activité, en réponse à des obligations réglementaires qui sont, par nature, formulées de manière très générale. Le GBPH est donc un document de référence, rassemblant des recommandations spécifiques au secteur.
- un document d'application volontaire. Il revient à chaque éleveur de décider de s'en servir ou non et, dans l'affirmative, de s'en approprier le contenu, en déclinant les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) proposées dans son contexte personnel (pratiques et conditions de production) et en s'appuyant, le cas échéant, sur les relais techniques disponibles. Dans le cas contraire, l'éleveur peut décider d'assumer seul, sans l'aide du guide, la justification du respect de la réglementation vis à vis des services de l'Administration.

QUE contient le guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs ?

En cohérence avec le principe de responsabilité posé par le « Paquet Hygiène », ce GBPH s'intéresse à toutes les activités dont est responsable l'éleveur et qui sont liées à la production d'animaux destinés à la consommation humaine, depuis la réception des intrants (animaux, matières premières...) jusqu'au départ des animaux d'élevage ou de boucherie et des effluents.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) définies dans le guide sont des mesures générales destinées à maîtriser les dangers potentiellement présents dans la viande de porc. Ces dangers sont des agents biologiques (bactéries telles que les salmonelles, ou parasites tels que la trichine), physiques (comme une aiguille de traitement vétérinaire cassée dans le muscle) ou chimiques (exemple : résidus de médicaments vétérinaires), dont l'introduction, la multiplication et/ou la persistance est liée aux activités courantes dans un élevage de porcs.

Les dangers retenus se réfèrent à une problématique de santé humaine et peuvent de ce fait, pour nombre d'entre eux, être sans incidence visible sur la bonne marche de l'élevage ; c'est pourquoi ils peuvent parfois sembler éloignés des préoccupations ou des problèmes rencontrés par les éleveurs au quotidien. De la même manière, les éléments de maîtrise proposés peuvent paraître peu spécifiques.

Néanmoins, les BPH retenues dans le guide, essentiellement à orientation de prévention sanitaire, contribuent à maîtriser l'hygiène, du fait de la convergence qui existe entre les problématiques de santé animale et celles de santé humaine.

Ce document n'a pas pour vocation de répondre aux nombreuses autres réglementations qui s'appliquent à l'élevage de porc (bien-être, santé animale, environnement, biosécurité), sauf lorsque celles-ci peuvent avoir un impact sur la sécurité des aliments. Il est cependant important d'avoir connaissance des autres Guides ou documents existants et à venir en lien avec ces thématiques (par exemple : Guide sur l'aptitude au transport des animaux, Guide de Bonnes Pratiques sur le bien-être animal, ...). Des mises à jour du document seront réalisées pour assurer la conformité du guide avec la réglementation. Par ailleurs, des avancées techniques ou pratiques en élevages pourront être intégrées suivant les besoins.

COMMENT a été construit et diffusé le guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs ?

Le GBPH a été conçu comme un outil de progrès, intégrant aussi les interactions avec les autres productions et maillons et les évolutions réglementaires visant à renforcer la sécurité du consommateur. Il a donc été élaboré en concertation avec les autres productions agricoles et les autres maillons de la filière, dans un souci de simplification opérationnelle pour les éleveurs multi-productions et de synergie (notamment pour des mesures de maîtrise transversales ou longitudinales).

Ce document s'est appuyé sur la méthodologie employée lors de l'élaboration du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP du secteur abattage-découpe de porcs. Bien que la production primaire ne soit pas soumise aux principes de l'HACCP, les bases techniques sont identiques (Codes d'Usages du Codex Alimentarius, Normes Françaises, Norme ISO 22 000, ...).

L'identification des dangers

L'identification des dangers potentiellement présents dans la viande de porc a été préalablement réalisée dans le Guide de BPH et d'application des principes HACCP du secteur abattage-découpe ; ce travail a été également utilisé pour analyser les Informations sur la Chaîne Alimentaire. Cette identification est basée sur les dangers raisonnablement prévisibles, au moment de la rédaction du Guide, en fonction des éléments scientifiques, techniques et réglementaires disponibles. La liste des dangers retenus et leurs caractéristiques principales figurent en annexe.

La détermination des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Les activités et pratiques habituelles des éleveurs ont été étudiées afin de déterminer les mesures de maîtrise permettant de limiter l'introduction, la multiplication et/ou la persistance dans la viande de porc des dangers préalablement identifiés. Parmi ces mesures possibles, seules celles qui sont apparues comme indispensables et pertinentes ont été définies comme des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Les groupes de travail et le comité de pilotage

La construction du guide au cours des années 2006-2007 a réuni trois groupes pilotés par l'IFIP, sous la présidence d'un responsable professionnel (J.Trébaol - FNP).

Le travail a été réalisé au sein de trois groupes qui ont fonctionné au cours des années 2006 et 2007 :

- Un groupe « conduite d'élevage » a rassemblé des vétérinaires, des responsables professionnels éleveurs, des responsables qualité ou techniciens.
- Un second groupe s'est penché sur la fonction particulière de fabrication des aliments à la ferme, très significativement représentée dans les fermes porcines françaises (environ 40 % des besoins alimentaires).
- Enfin, un troisième groupe, constitué d'experts de divers Instituts a analysé les risques d'une éventuelle recontamination de la chaîne alimentaire par les effluents (ou produits issus de ces effluents) épandus sur les parcelles.

Le Comité de pilotage, multidisciplinaire (experts scientifiques, responsables professionnels, praticiens et conseillers sur le terrain) a validé tout au long du travail les différentes étapes et les orientations à prendre.

Ce guide a par la suite fait l'objet d'une actualisation en 2018, mais les changements apportés par l'arrêté Biosécurité du 16 octobre 2018 ont rendu nécessaire la révision de la version 2 de ce guide.

La version 3 ici présentée est actualisée à la date du 1^{er} mars 2023.

La validation officielle par les Services de l'état

Entre 2008 et 2010, le document a été relu et commenté par les Pouvoirs Publics (DGAI, DGCCRF et DGS) puis expertisé dans le cadre d'une saisine de l'Anses en 2009. La validation officielle a été publiée au Journal Officiel du 28/02/2012.

La présente version (2023) sera soumise à l'administration pour validation.

Un guide évolutif

Le Guide est un document devant évoluer pour prendre en compte les nouvelles réglementations ou recommandations en matière d'hygiène et de santé des animaux.

Cette troisième version du Guide est donc une mise à jour de la version 2 qui intègre, entre autres, l'arrêté Biosécurité du 16 octobre 2018.

QUELS sont les documents disponibles, leur organisation, les clés de lecture ?

Les documents disponibles

Deux documents ont été produits :

- Le « Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage de porcs » sensu stricto, rassemblant exclusivement les bonnes pratiques d'hygiène, c'est-à-dire les mesures de maîtrise considérées comme constituant un socle minimum (et comprenant, en particulier, les mesures à caractère réglementaire). Cette version constitue le seul document officiel, soumis à l'aval des Pouvoirs Publics.
- Un « Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage de porcs » se substituant au manuel d'application du GBPH jusqu'alors utilisé, qui sera composé du guide agrémenté de nombreux renvois à des fiches techniques et d'un recueil de fiches techniques régulièrement mises à jour, comportant, outre les éléments précédents, des recommandations, à caractère optionnel, mais sources de progrès potentiels, des propositions, des modes opératoires, des protocoles-types ou des configurations possibles d'équipements.

Le guide a fait l'objet de la validation par les acteurs terrain précédemment mentionnés, qui a permis d'évaluer l'intérêt rencontré par chacun d'eux auprès des lecteurs et de préciser leurs cadres d'utilisation respectifs.

Le plan des documents (GBPH et recueil de fiches explicatives)

Les documents sont organisés en chapitres thématiques (chacun identifié par un onglet, le cas échéant subdivisés en secteurs et/ou activités de l'élevage :

- Biosécurité,
- Conduite d'élevage,
- Abreuvement,
- Alimentation,
- Hygiène,
- Gestion des effluents liquides et solides des élevages,
- Traçabilité des porcins.

Les chapitres se terminent, le cas échéant, par un ou plusieurs renvois vers des fiches techniques.

Les annexes contiennent divers éléments de synthèse, essentiellement sous forme de tableaux :

- Justificatifs à présenter pour justifier des BPH,
- Références réglementaires utilisées,
- Liste des dangers potentiellement présents dans la viande de porc.

Les clés de lecture

Dans le guide, après une brève présentation des objectifs généraux, chaque chapitre présente :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène, qui correspondent aux mesures de maîtrise définies collectivement comme indispensables au respect de la réglementation sur la sécurité des aliments.
- Les justificatifs, qui constituent les éléments de preuve à apporter pour attester de l'application des BPH.
- Les références réglementaires le cas échéant.
- Des recommandations pour aller plus loin.

Par ailleurs, le GBPH devant être un document de référence pragmatique et pédagogique, il s'accompagne d'annexes présentant, outre les éléments précédents :

- Les références réglementaires associées
- Des renvois vers des Fiches Techniques : elles précisent, à titre de propositions et selon le cas, des modes opératoires, des protocoles-types validés pour leur efficacité ou des configurations d'équipements possibles répondant aux exigences du guide
- Un recueil de ces Fiches Techniques.

Comment citer ce guide en référence bibliographique ?

Guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs - Version 3 (2023). FNP, La Coopération agricole, ANSP, Inaporc, IFIP-Institut du porc, 67 pages.

Disponible à l'adresse : <https://docs.ifip.asso.fr/default/digitalCollection/DigitalCollectionAttachmentDownloadHandler.ashx?parentDocumentId=44599&documentId=44603>

Sommaire

Introduction

1. Biosécurité

1.1. Objectifs généraux	10
1.2. Organisation générale de l'élevage	11
1.2.1. Zonage, plan de circulation et de gestion des flux.....	11
1.2.2. Délimitation de la zone d'élevage et clôtures.....	12
1.3. Le sas sanitaire et l'entrée de matériel.....	14
1.4. La quarantaine	15
1.5. Départ/arrivée des animaux.....	16
1.6. L'aire d'équarrissage.....	17
1.7. Stockage des litières neuves et de la paille	18
1.8. Gestion des autres espèces animales sur l'élevage.....	18
1.8.1. Animaux domestiques	18
1.8.2. Plan de lutte contre les rongeurs.....	18
1.8.3. Plan de lutte contre les insectes	19
1.9. Référent biosécurité et plan de biosécurité	19
1.10. Protection vis-à-vis des dangers à « gestion particulière »	20

2. Conduite d'élevage

2.1. Logement et gestion des bandes	21
2.1.1. Objectifs généraux.....	21
2.1.2. Conditions de logement en bâtiment.....	21
2.1.3. Animaux placés à l'extérieur.....	23
2.2. Gestion de la semence et de l'insémination	24
2.2.1. Objectifs généraux	24
2.2.2. Logement des verrats	24
2.2.3. Origine de la semence	24
2.2.4. Insémination artificielle (IA)	25
2.3. Soins aux truies et aux porcelets en maternité	25
2.3.1. Objectifs généraux.....	25
2.3.2. Hygiène en maternité.....	25
2.3.3. Hygiène des premiers soins aux porcelets.....	25
2.3.4. Sevrage	26
2.3.5. Gestion des déchets de maternité.....	26

2.4. Gestion du médicament	26
2.4.1. Objectifs généraux.....	26
2.4.2. Principes généraux	26
2.4.3. Utilisation de médicaments injectables	28
2.4.4. Traitement par la pompe doseuse	30
2.4.5. Traitement par la soupe	30
2.4.6. Traitement par l'aliment sec	31
2.4.7. Stockage et élimination des déchets d'activités de soins.....	31
2.5. Gestion de la réception et de l'embarquement des porcs.....	32
2.5.1. Objectifs généraux.....	32
2.5.2. Mouvements des porcins	32
2.6. Isolement des porcs malades ou blessés	33
2.6.1. Objectifs généraux.....	33
2.6.2. Zone d'isolement des porcs malades ou blessés (« infirmerie »).....	33

3. Abreuvement

3.1. Objectifs généraux	34
3.2. Réalisation d'un puits ou d'un forage	34
3.3. Qualité bactériologique	34
3.4. Qualité physico-chimique	35
3.5. Accès des animaux à l'eau	35

4. Alimentation

4.1. Eaux grasses et déchets de cuisine	36
4.2. Fabrication d'aliments à la ferme	36
4.2.1. Contexte et objectifs généraux.....	36
4.2.2. Traçabilité des aliments	36
4.2.3. Réception et stockage des intrants	37
4.2.4. Fabrication et transfert des aliments	38
4.3. Stockage et distribution des aliments	38
4.3.1. Objectifs généraux.....	38
4.3.2. Les silos d'aliments complets et de produits finis.....	39
4.3.3. Les systèmes de distribution d'aliment.....	39
4.3.4. La machine à soupe et son circuit	39

5. Hygiène

5.1. Hygiène des intervenants dans l'élevage et du petit matériel	40
5.1.1. Objectifs généraux	40
5.1.2. Hygiène des intervenants dans l'élevage.....	40
5.1.3. Hygiène du petit matériel	40

5.2. Nettoyage et désinfection des bâtiments et équipements d'élevage	40
5.2.1. Objectifs généraux.....	40
5.2.2. Fréquence de nettoyage-désinfection.....	41
5.2.3. Etapes chronologiques.....	41
5.2.4. Cas particuliers : élevages sur litière paillée ou accumulée	42
5.2.5. Stockage et élimination des bidons de désinfectant et de détergent.....	42

6. Gestion des effluents liquides et solides des élevages

6.1. Contexte et objectifs généraux	43
6.2. Gestion des effluents dans le bâtiment	43
6.3. Gestion du stockage et du traitement des effluents.....	43
6.4. Gestion des épandages d'effluents	43

7 .Traçabilité des porcins

7.1. Objectifs généraux	44
7.2. Enregistrement des exploitations et des sites d'élevage	44
7.3. Marquage des porcins.....	44
7.4. Document d'accompagnement des mouvements	45
7.5. Registre d'élevage	45
7.6. Notification à la base de données nationale	46
7.7. Informations sur la Chaîne Alimentaire (I.C.A)	46

Tableaux de synthèse

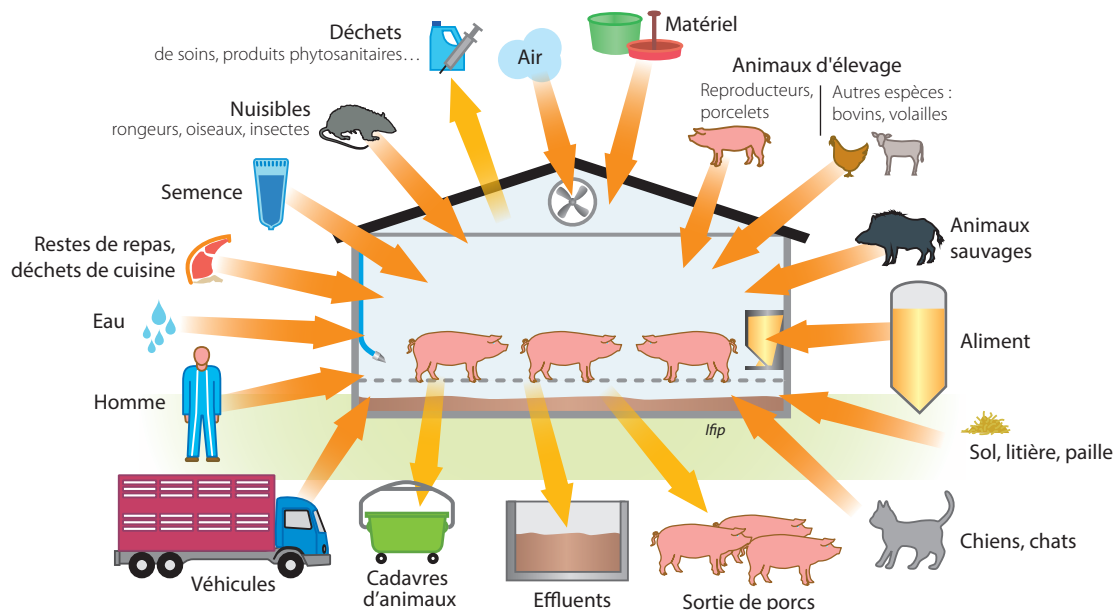
I. Récapitulatif des justificatifs à présenter	48
II. Récapitulatif des types de dangers	57
III. Références réglementaires utilisées	60

1. Biosécurité

1.1. Objectifs généraux

La biosécurité externe sert à limiter le risque d'introduction de contaminants dans l'élevage. Les sources de contamination potentielles sont multiples et leur identification est primordiale pour maîtriser le risque sanitaire. Du fait de la convergence entre les problématiques de santé animale et de santé humaine, la biosécurité contribue à maîtriser la sécurité des aliments.

Sources potentielles d'introduction de contaminants dans un élevage



Tout détenteur **doit** mettre en place un plan de biosécurité sur la partie de l'exploitation concernée par les suidés (Arrêté du 16 octobre 2018 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations détenant des suidés dans le cadre de la prévention de la peste porcine africaine et des autres dangers sanitaires réglementés).

Ce plan de biosécurité est défini préalablement sur la base d'une analyse de risques réalisée selon une méthode et un format libres. Les conclusions de cette analyse de risques permettent également d'envisager la mise en œuvre de moyens proportionnés et adaptés à l'activité et aux obligations de résultats fixées par l'arrêté du 16 octobre 2018 pour rendre l'ensemble du plan cohérent et efficace.

Une [foire aux questions \(FAQ\)](#) régulièrement mise à jour permet de répondre aux questions techniques posées lors des formations biosécurité ou lors de contrôles par les agents de l'Etat.

L'Association Nationale Sanitaire Porcine (ANSP), avec la collaboration de l'IFIP et de la SNGTV, a développé en 2020 [l'audit Pig Connect Biosécurité](#). Cet outil d'audit permet de qualifier le niveau de biosécurité externe des élevages et de vérifier le respect des obligations de l'arrêté biosécurité élevage du 16/10/2018.

L'audit doit être réalisé par un technicien ou un vétérinaire ayant suivi une formation sur la biosécurité en élevage de porc.

Cet outil répond à trois objectifs :

- qualifier collectivement le niveau de biosécurité dans les élevages français, notamment dans une démarche de préparation à une crise sanitaire ;
- mettre en place, avec l'éleveur, une démarche de progrès sur les notions de biosécurité ;
- accompagner les éleveurs dans leur mise en conformité vis-à-vis de la réglementation.

Référence : [Arrêté du 16 octobre 2018](#)

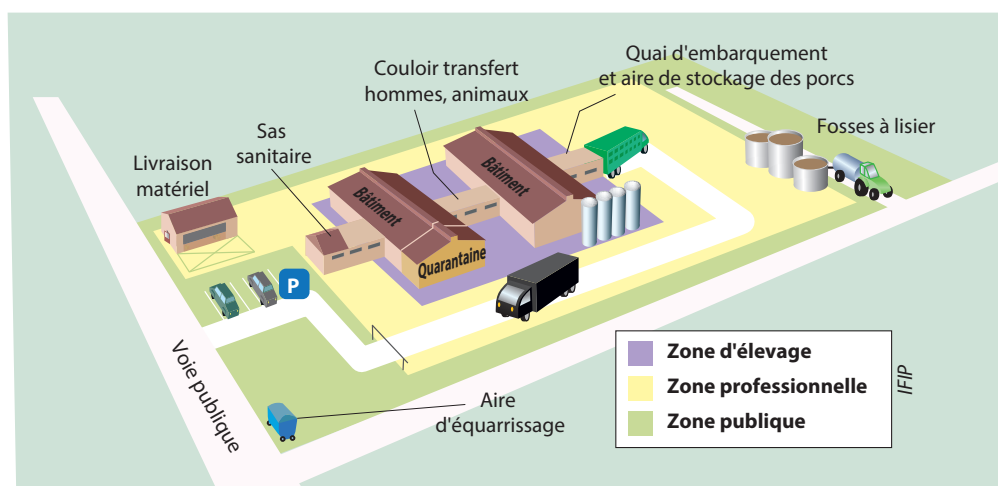
Recommandations : [fiche Biosécurité externe et interne](#)

1.2. Organisation générale de l'élevage

Les abords des bâtiments, parcs et enclos sont dégagés de tout objet inutile et maintenus en état de propreté satisfaisant et comportent une aire d'accès bétonnée ou stabilisée.

1.2.1. Zonage, plan de circulation et de gestion des flux

L'exploitation avec des porcs **doit** être constituée de trois zones :



- la « **zone d'élevage** » : c'est la zone où sont détenus les porcs, elle comprend les bâtiments, les parcs, enclos, parcours et la zone ou local de quarantaine. Cette zone **doit** être physiquement délimitée afin d'en restreindre l'accès et permettre d'éviter tout contact direct entre les porcs détenus et les suidés sauvages. Les accès aux bâtiments sont fermés en permanence. Les zones de circulation des porcs ou des intervenants à l'extérieur (passage entre bâtiments ou entre bâtiments et parcs) sont délimités et protégés (clôture, muret) afin d'éviter toute intrusion de suidés sauvages.

En cas d'exploitations multi-espèces, la zone d'élevage des porcs **doit** être exclusivement dédiée à cette espèce pendant toute leur période d'élevage ou de quarantaine, y compris les parcours et enclos plein air (pas de mélange d'autres espèces domestiques comme les bovins, les ovins, ...). Pour passer d'une espèce à l'autre, il **faut** passer par le sas sanitaire avec, au minimum, changement de tenue, de bottes et lavage des mains entre les espèces.

Dans le cas de configurations atypiques, par exemple où la zone d'élevage est traversée par un chemin public, il **faut** considérer deux zones d'élevage distinctes dont les conditions d'accès par les intervenants sont cependant adaptées par rapport à ces configurations.

- la « **zone professionnelle** » : cette zone **doit** se situer à l'extérieur de la zone d'élevage. L'objectif de cette zone est d'isoler autant que faire se peut la zone d'élevage et de limiter la circulation de véhicules et de personnes n'ayant aucune utilité dans le fonctionnement de l'exploitation auprès de la zone d'élevage. Ses contours sont précisés dans le plan de biosécurité et seuls ses accès sont physiquement délimités (barrières, chaînes...). Il n'est pas obligatoire de clôturer le pourtour extérieur de la zone professionnelle, cela relève du choix de l'exploitant par rapport à son analyse de risques. Sur cette zone professionnelle ne peuvent circuler que les personnes et véhicules indispensables au fonctionnement de l'élevage (camion de livraison ou d'enlèvement de porcs, camions d'aliments...). Le camion d'enlèvement des cadavres n'est pas autorisé à accéder à cette zone. La zone professionnelle héberge aussi les silos d'aliment, les fumières et fosses à lisier, les hangars de stockage de litière et de matériels liés à l'activité ainsi que la station de traitement de lisier, le cas échéant. Cette zone professionnelle peut, dans certaines configurations atypiques, être scindée.

Le « site d'exploitation » est l'espace constitué par la zone d'élevage et la zone professionnelle.

- La « **zone publique** » : le détenteur **doit** définir, une zone dite « zone publique » qui peut permettre l'accueil de visiteurs (vétérinaires, techniciens, commerciaux ...) et le stationnement des véhicules non indispensables au fonctionnement de l'élevage afin de limiter la circulation auprès de la zone d'élevage. Si la configuration du site ne le permet pas et si nécessaire, cette zone de stationnement peut être disposée dans la zone professionnelle mais elle **doit** être la plus éloignée possible de la zone d'élevage.

L'aire d'enlèvement des cadavres par l'équarrissage est située dans la zone publique, le plus loin possible de la zone d'élevage.

Le **plan de gestion des flux** décrit les flux entrants et sortants (animaux, matériel, intrants, sous-produits animaux, ...). Le circuit des flux entrants **doit** être différencié du circuit sortant soit dans l'espace (entrée et sortie distinctes) soit dans le temps (pas de flux sortant croisant un flux entrant au même moment). La **signalétique** présente **doit** indiquer la raison sociale, les accès aux quais d'embarquement et de livraison des animaux, à la quarantaine, aux fosses à lisier ou station de traitement, aux points de livraison (aliments, matières premières, semence, matériels, ...), à l'aire d'équarrissage, au sas sanitaire.

Justificatifs :

- *L'organisation des bâtiments dans lesquels sont élevés et où circulent les porcs doit être précisée dans le plan de biosécurité*
- *Le plan de circulation incluant la délimitation des 3 zones : publique, professionnelle et d'élevage et des aires de stationnement et les sens de circulation*
- *Le plan de gestion des flux (circuits entrants et sortants des animaux, des personnes, du matériel, des intrants, des cadavres, des produits et des sous-produits animaux)*
- *Signalétique présente et visible*

Recommandations : [fiche Périmètre et organisation générale de l'élevage](#)

1.2.2. Délimitation de la zone d'élevage et clôtures

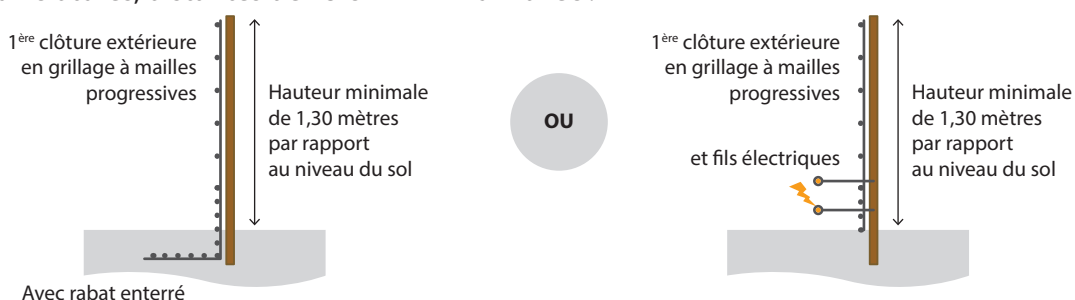
Toute exploitation **doit** disposer d'un système de protection permettant d'éviter tout contact direct entre les porcs détenus dans l'exploitation – quel que soit leur âge et leur sexe - et les suidés sauvages. Les spécifications techniques minimales sur le type de clôture sont définies dans la réglementation.

Lorsque l'exploitation est située en **zone réglementée** vis-à-vis d'un danger sanitaire réglementé, la délimitation de la zone professionnelle **doit** être conçue de façon à renforcer la maîtrise des flux de personnes et de véhicules, ainsi qu'à empêcher l'intrusion de suidés sauvages à l'intérieur du site d'exploitation. Une certaine flexibilité est apportée sur ce point dans le Vade Mecum d'inspection.

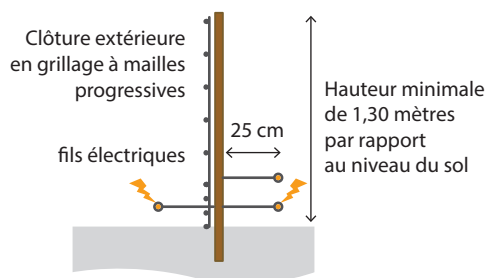
La zone d'élevage **doit** être physiquement délimitée soit par des murs, soit par des murets, soit par des clôtures et/ou grillages pour empêcher tout contact direct entre les suidés sauvages et les porcs de l'exploitation, quel que soit leur sexe et leur âge. Les clôtures et grillages **doivent** être entretenus et d'une efficacité suffisante.

Il faut :

- Soit un mur plein d'1,30 m de haut minimum
- Soit deux clôtures, distantes de 25 cm minimum avec :



- clôture extérieure (contre l'intrusion) pour tout type de parcs : 1,30 m de haut minimum, grillage à mailles progressives, poteaux fixes, tension permanente, résistance empêchant la rupture par enfoncement, dispositif empêchant le soulèvement de la clôture (rabat grillagé enterré sur l'extérieur ou 2 fils électriques sur l'extérieur alimentés en permanence tension > 5 000 V sous charge de 500 ohms, énergie d'impulsion > 5 joules) ;
 - clôture extérieure (contre l'intrusion) acceptée uniquement pour les parcs accueillant des porcs en engraissement destinés à l'abattage, non pubères, ou ovariectomisés : plusieurs fils électriques superposés ou décalés, électrifiés, poteaux fixes ou piquets déplaçables, alimentés en permanence (tension > 5 000 V sous charge de 500 ohms, énergie d'impulsion > 5 joules) ;
 - clôture intérieure pour tout type de parcs : soit grillagée (solidité empêchant le franchissement par un porc), soit électrique à plusieurs fils superposés avec électrification permettant de repousser les porcs.
- Soit une simple clôture grillagée d'1,30 m de hauteur minimum avec électrification des deux côtés et au moins 25 cm entre le grillage et les deux fils électriques de la clôture intérieure.



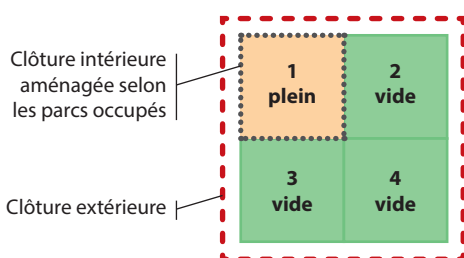
Les **ouvertures** pour les entrées des engins agricoles ou animaux sur parcours sont constituées :

- soit d'un passage canadien de 2 m ;
- soit à l'extérieur d'une barrière ou clôture (grillagée ou électrifiée amovible selon la catégorie d'animaux détenus) empêchant le franchissement ou le chevauchement par des sangliers, et à l'intérieur d'une barrière ou clôture électrifiée amovible empêchant le franchissement par un porc, à distance suffisante pour empêcher tout contact groin-groin.

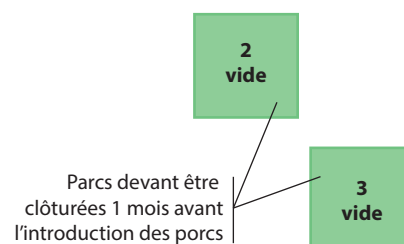
Pour les **parcours en rotation**, soit une clôture extérieure empêche l'intrusion des sangliers sur la totalité du périmètre et ce sont les clôtures intérieures qui bougent selon les rotations, soit la mise en place de la clôture empêchant l'intrusion des sangliers se fait a minima un mois avant l'introduction des porcs et la clôture intérieure est mise en place à l'arrivée des porcs.

Exemple de clôtures sur un élevage en plein air

Avec des parcs tournants



Sur des parcs sans clôture extérieure permanente



Pour les porcs logés dans un **hangar** ou une **courette**, il **faut** disposer :

- de barrières pleines ou murets de 1,3 m, d'une solidité suffisante pour empêcher le franchissement par des sangliers ;
- ou de barrières ajourées doublées par un dispositif empêchant le contact groin-groin : panneau plein, deuxième barrière à distance, clôture électrique intérieure ou clôture extérieure empêchant le franchissement des sangliers (distance mini de 25 cm), en respectant les spécifications des clôtures intérieure et extérieure.

En cas de transfert entre bâtiments ou parcs, enclos ou parcours, les passages sur lesquels circulent les porcs doivent être protégés de l'intrusion de suidés sauvages. Le passage **doit** être protégé par un mûr plein d'1,30 m ou d'une clôture répondant aux spécifications clôture extérieure (cf. recommandations ci-après), ou **doit** être désinfecté avant et après le passage des porcs ou, si la circulation se fait sur la voie publique, les porcs **doivent** être déplacés en bétailère.

Justificatifs :

- *Présence d'une clôture répondant aux spécifications techniques minimales réglementaires*
- *Le plan de l'élevage avec les clôtures matérialisées*

Recommandations :

fiche Périmètre et organisation générale de l'élevage - Fiche clôtures - Tableau de synthèse clôtures

1.3. Le sas sanitaire et l'entrée de matériel

Le **sas sanitaire**, la **zone de livraison du matériel** et de la **semence doivent** être signalés à l'entrée de l'élevage.

L'accès à la zone d'élevage **doit** être réservé aux intervenants indispensables à la conduite de l'élevage (personnel, vétérinaire, technicien, ...), et qui sont précisés par le détenteur dans son plan de biosécurité. Les intervenants réguliers sont inscrits dans le plan de biosécurité. Les visites des intervenants sont inscrites sur le **registre d'élevage** tel que défini par l'arrêté du 5 juin 2000 ou sur un cahier d'émargement qui est annexé au registre d'élevage.

Le détenteur des animaux **doit** vérifier que les intervenants respectent un délai de deux nuits sans contact direct ou indirect avec des porcs ou suidés sauvages dans les zones réglementées vis-à-vis des pestes porcines. Il est possible de déroger à cette disposition pour certains intervenants en élevage, dès lors que ceux-ci s'engagent à respecter des mesures de biosécurité renforcées.

L'accès à la zone d'élevage dédiée aux porcs **doit** être protégé par un sas ou un local sanitaire selon le principe de **la marche en avant** entre « la zone professionnelle » et « la zone d'élevage » avec une zone dite « sale » pour déposer vêtements et chaussures personnels et une zone dite « propre » pour revêtir la tenue et les chaussures d'élevage. Les deux parties **doivent** être délimitées (banc, caillebotis, ...). Toute personne autorisée à accéder à cette zone **doit** respecter le protocole affiché à l'entrée du sas sanitaire. Celui-ci **doit** être de taille suffisante pour être fonctionnel et correspondre aux effectifs de personnes accueillis. Après passage dans le sas sanitaire, les intervenants ne **doivent** circuler qu'en zone d'élevage, puis ressortir par ce même sas sanitaire.

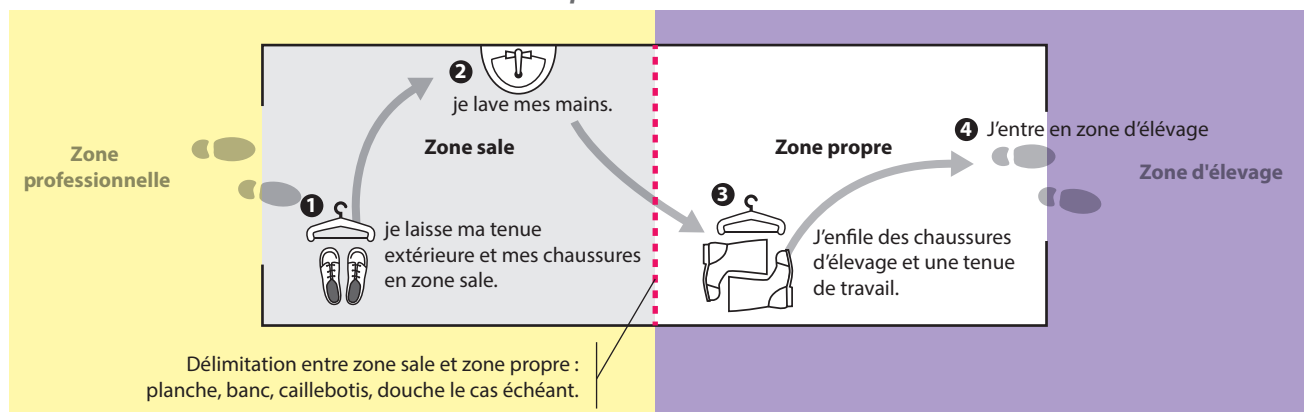
La procédure à respecter pour entrer en zone d'élevage **doit** être affichée à l'entrée du sas sanitaire.

Pour les visiteurs ou intervenants extérieurs, le sas sanitaire devra contenir en permanence des tenues propres, à usage unique ou non et des bottes ou surbottes.

Pour des **bâtiments ou enclos trop éloignés** les uns des autres pour permettre de protéger les zones de circulation extérieures, d'autres sas sanitaires peuvent s'avérer nécessaires.

Il est toléré qu'un **local sanitaire** soit implanté en zone professionnelle : ce local permet un changement de tenue et de chaussures après un lavage des mains et une séparation entre tenues et chaussures personnelles et d'élevage. Dans ce cas, les intervenants **doivent** changer de bottes à l'entrée de chaque bâtiment ou enclos, ou, à défaut, utiliser des surbottes entre chaque zone d'élevage.

Exemple de sas sanitaire



La livraison de matériel **doit** s'effectuer au niveau de la zone professionnelle, de préférence dans un sas prévu pour déposer le matériel ou dans la partie extérieure du sas sanitaire. En cas d'introduction de matériel extérieur commun à plusieurs élevages (échographe, appareil de mesure, matériel de prélèvement...), il **faut** qu'il soit nettoyé et désinfecté deux fois : à la sortie de l'exploitation initiale et à l'arrivée sur l'exploitation destinataire, ou recouvert d'une housse de protection à usage unique si la désinfection est impossible.

Pour les véhicules utilisés sur des parcours ou enclos en plein air et communs à plusieurs sites d'exploitation, il **faut** qu'ils subissent un nettoyage et une désinfection à la sortie de l'exploitation initiale et à l'arrivée sur l'exploitation destinataire.

Justificatifs :

- Présence d'un sas sanitaire avec une marche en avant entre une zone « professionnelle » et une zone « d'élevage »
- Présence de tenues et chaussures d'élevage et d'un point d'eau équipé (savon + essuie-mains) permettant de s'habiller et de se laver les mains
- Affichage de la procédure à suivre pour pénétrer dans la zone d'élevage
- Présence d'un registre des visites correctement rempli

Recommandations : [fiche Sas sanitaire et entrée du matériel](#)

1.4. La quarantaine

La réception des futurs reproducteurs dans une quarantaine a pour objectif de protéger l'élevage du risque d'introduction d'une nouvelle maladie. Une quarantaine permet aussi d'adapter progressivement les animaux aux conditions sanitaires de l'élevage. Enfin, elle vise à préparer les animaux à leur future carrière de reproducteur et à les familiariser à l'humain.

Pour les exploitations détenant des reproducteurs, un local ou un enclos de **quarantaine** est obligatoire pour recevoir les futurs reproducteurs (cochettes et verrats) d'autres sites d'exploitation, permettant une séparation stricte avec les autres porcs détenus sur l'exploitation, c'est-à-dire sans contact direct ou indirect (fosse et combles), sauf pour les élevages détenant des reproducteurs en autorenouveaulement.

La quarantaine **doit** être conduite en **tout plein - tout vide**, et si deux lots sont livrés à des moments différents dans la même quarantaine, un vide total devra être pratiqué quand tous les animaux introduits seront rentrés en élevage. La quarantaine **doit** être nettoyée et désinfectée entre chaque lot.

Des mesures spécifiques de biosécurité et notamment de changement de tenue et chaussures sont prises a minima avant l'entrée dans le local de quarantaine.

Justificatif :

Présence d'une quarantaine séparée du reste de l'élevage (salle fermée adjacente ou à distance de l'élevage) et conduite en tout plein tout vide avec un sas sanitaire ou zone dédiée pour changer de tenue et chaussures

Recommandations : [fiche Quarantaine](#)

1.5. Départ/arrivée des animaux

Les quais d'embarquement ne sont pas considérés comme partie de la zone d'élevage mais sont situés en limite de cette zone et de la zone professionnelle.

Le camion, les animaux qu'il contient et le chauffeur sont des sources potentielles de contamination de l'élevage qu'il **faut** maîtriser.

Le détenteur **doit** s'assurer que les véhicules, lorsqu'ils viennent pour charger des animaux, ont été **nettoyés et désinfectés** préalablement au premier chargement.

Les chauffeurs de camion de livraison ou de collecte des porcs **ne doivent pas** avoir accès à la zone d'élevage, y compris aux couloirs internes des bâtiments. A cette fin, il est imposé un quai d'embarquement et une aire de stockage destinés au départ ou à l'arrivée d'animaux sur le site.

Cependant, dans le cas des exploitations réalisant uniquement l'engraissement de porcs (ou pour un post-sevreur) en bande unique (tout vide – tout plein), l'accès des chauffeurs aux couloirs internes des bâtiments, sans passage par le sas sanitaire, est toléré. Dans ce cas, le chauffeur peut pénétrer directement dans les couloirs d'un bâtiment d'élevage sous réserve que les couloirs et salles soient nettoyés et désinfectés après chaque chargement ou déchargement des porcs et qu'il ne pénètre en aucun cas dans les salles d'élevage occupées par des porcs.

Pour les exploitations de naissance, de post-sevrage ou d'engraissement fonctionnant en bande unique, et pour certaines exploitations déjà équipées d'un quai d'embarquement avant les dispositions de l'arrêté du 16 octobre 2018 et dont l'aménagement d'une aire de stockage peut être difficile sans engager des travaux importants de démolition de l'ancien quai et de nouvelle construction, il peut être accepté un seul quai de chargement-déchargement sans aire de stockage. La procédure de départ des animaux est la suivante : le détenteur (ou personnel) est systématiquement présent lors des départs des animaux et conduit les animaux jusqu'au quai. Le chauffeur reste sur le quai d'embarquement et prend en charge les animaux pour la montée dans le camion. Il n'y a aucun contact entre chauffeur et personnel d'élevage. Cette procédure **doit** être rédigée dans le plan de biosécurité et appliquée par les intervenants.

Le déchargement des animaux **doit** se faire dans une zone dédiée, en limite de zone d'élevage, qui peut être la même que celle utilisée pour le chargement des animaux si elle est nettoyée et désinfectée après chaque utilisation.

Pour les élevages en plein air, la zone dédiée au chargement et au déchargement des porcs **doit** être chaulée après chaque départ.

Le quai et l'aire de stockage **doivent** être nettoyés et désinfectés après chaque mouvement d'animaux (départ ou arrivée) ou au moins une fois par mois dans le cas où aucune personne n'y pénètre par la zone d'élevage et en tenue et chaussures de la zone d'élevage.

Recommandations : [fiche Départ et réception des animaux](#)

1.6. L'aire d'équarrissage

Le suivi de l'**état de santé** des porcs **doit** être quotidien, et l'évacuation des cadavres, le cas échéant, également.

Le **stockage des cadavres doit** se faire dans des conditions empêchant tout contact direct ou indirect avec les porcs de l'exploitation ou les suidés sauvages avant leur enlèvement par le camion d'équarrissage : une aire d'équarrissage sur sol bétonné ou stabilisé doit être aménagée en zone publique.

Conformément à l'article L. 226-6. - I., les propriétaires ou détenteurs de cadavres ou parties de cadavres d'animaux sont tenus d'avertir, dans les meilleurs délais et au plus tard dans les quarante-huit heures, la personne chargée de l'enlèvement. Les cadavres ou parties de cadavres d'animaux **doivent** être enlevés dans un délai de deux jours francs après réception de la déclaration du propriétaire ou du détenteur.

En conséquence, les cadavres de **petite taille doivent** être stockés dans un **bac fermé et étanche** réservé à cet usage. Ce bac peut également stocker des sous-produits animaux destinés à l'équarrissage tels que queues, délivrances, testicules.

Les cadavres de **grande taille doivent** impérativement être stockés sur une aire bétonnée ou, à minima stabilisée, et protégés par un système de type « **cloche** » afin d'éviter toute contamination du milieu extérieur et de permettre une désinfection après stockage. Par aire stabilisée on entend un sol compacté constitué d'un mélange de graviers, sables et éventuellement liants. Un sol en terre battue ne répond pas à ces conditions.

Le **sol bétonné** devra être privilégié selon les possibilités d'implantation en zone publique.

Le détenteur **doit** prendre des dispositions particulières lors de la manipulation des cadavres :

- mesures d'hygiène prises par les opérateurs après manipulation ;
- Périodes réservées à la manipulation et sens de circulation des opérations ;
- tenues de protection des opérateurs prévues pour le chauffeur du camion d'enlèvement, le cas échéant ;
- matériel prévu pour le stockage et la manipulation ;
- procédures de nettoyage et de désinfection des matériels et surfaces en contact avec des cadavres.

Cette aire est aménagée de telle sorte que le camion d'équarrissage n'entre pas à l'intérieur du site d'exploitation (zone professionnelle + zone d'élevage). L'accès à la zone d'équarrissage se fait avec des bottes ou surbottes dédiées.

La zone d'équarrissage est nettoyée et désinfectée en cas de souillures et au minimum une fois par semaine et autant que besoin à chaque passage de l'équarrisseur.

Justificatifs :

- *Emplacement de l'aire d'équarrissage en zone publique sur aire bétonnée ou stabilisée (container étanche et fermé pour les cadavres de petite taille, cloche pour les cadavres de grande taille)*
- *Congélateur si durée de stockage des cadavres de petite taille > 4 jours*
- *Bordereaux d'enlèvement fourni par l'équarrisseur*
- *Les dispositions d'hygiène du manipulateur, du matériel et les opérations de nettoyage désinfection de l'aire d'équarrissage doivent être précisées dans le plan de biosécurité*

Recommandations : [fiche Gestion de l'équarrissage](#)

1.7. Stockage des litières neuves et de la paille

Les litières neuves et la paille **doivent** être stockées à l'abri de l'humidité et sans contact possible avec des porcs autres que ceux détenus dans l'élevage ou de suidés sauvages. Le stockage peut se faire en hangar fermé ou protégé par des barrières, des clôtures, ou sous des bâches hermétiques.

Recommandations : [fiche Sas sanitaire et entrée du matériel, § Paille, litière](#)

1.8. Gestion des autres espèces animales sur l'élevage

Recommandations : [fiche Nuisibles et autres animaux](#)

1.8.1. Animaux domestiques

Aucun autre animal domestique (chat, chien, autres espèces domestiques ou d'élevage) **ne doit** avoir accès à la zone d'élevage hormis un chien de travail pour les élevages en plein-air. Les accès aux bâtiments **doivent** être fermés en permanence. L'usage des parcours et enclos en plein air est réservé aux porcs durant leur période d'élevage (pas de mélange d'autres espèces domestiques (bovins, ovins, ...)).

Les porcs détenus dans des exploitations commerciales **doivent** être strictement séparés de tout suidé détenu dans un but non commercial.

Justificatifs :

Gestion des autres espèces et des passages d'animaux hors de la zone d'élevage inscrite dans le plan de biosécurité

1.8.2. Plan de lutte contre les rongeurs

Les rongeurs (rats et souris) sont vecteurs potentiels de maladies (Trichinellose, Salmonellose, Leptospirose...). Il est donc nécessaire de mettre en place des mesures de prévention et de lutte.

Autour et dans les bâtiments, il **faut** agir en prévention et éviter d'attirer les rongeurs, en réduisant autant que possible les refuges potentiels autour de l'élevage : entretien des abords des bâtiments, parcs et enclos, ceux-ci doivent être dégagés de tout objet inutile et maintenus en état de propreté satisfaisant avec une aire d'accès bétonnée ou stabilisée.

Ces mesures **doivent** être accompagnées d'une procédure de dératisation pour l'ensemble de l'exploitation et qui précise les lieux de dépôt des appâts ainsi que la fréquence des vérifications.

Il **faut** s'assurer que les porcs ne puissent pas accidentellement consommer ces produits.

Justificatifs :

- Documents relatifs au programme de lutte contre les rongeurs : plan de dératisation qui précise les lieux de dépôt des appâts avec enregistrement de la consommation et du réapprovisionnement des appâts
- Contrat/facture avec une entreprise de dératisation et avis de passage du prestataire le cas échéant, ou factures de produits rodenticides, inscription du protocole de dératisation dans le plan de biosécurité
- Le détenteur conserve pendant cinq ans les enregistrements de ces interventions

1.8.3. Plan de lutte contre les insectes

Les insectes peuvent être responsables de la transmission de certains germes pathogènes. Les principaux types d'insectes contre lesquels est mise en place une lutte en élevage de porcs sont les mouches, moucherons et les ténébrions.

La lutte contre les insectes **doit** s'insérer dans un schéma d'hygiène générale du bâtiment d'élevage et de son environnement proche.

Quand les mesures préventives ne suffisent pas à maîtriser la population d'insectes, un traitement **doit** être réalisé.

Il **faut** s'assurer que les porcs ne puissent pas accidentellement consommer ces produits.

Justificatifs :

Factures de produits insecticides dans les élevages subissant des infestations par des insectes

1.9. Référent biosécurité et plan de biosécurité

Un **référent en charge de la biosécurité** **doit** être désigné par exploitation : celui-ci travaille obligatoirement sur le site d'exploitation.

Ce référent suit une formation relative à la gestion du plan de biosécurité en exploitation et aux bonnes pratiques d'hygiène, formation assurée par un formateur reconnu et ayant participé à une formation de formateurs assurée soit par l'IFIP-SNGTV, soit par GDS-France. La formation **doit** se faire par un formateur reconnu, relevant d'un organisme de formation agréé ou d'une structure organisatrice (organisme de production le cas échéant).

A l'issue de la formation, une attestation de formation du référent est délivrée et signée par le formateur ayant réalisé la formation en précisant la date et le lieu de formation.

Le référent en biosécurité a la charge de la formation des personnels permanents en interne de l'exploitation, et sensibilise le personnel temporaire aux consignes de biosécurité. Ces formations devront être enregistrées dans le plan de formation ou le plan de biosécurité (dates et noms des personnels formés).

Justificatifs :

Le nom du référent, son attestation de formation et les dates de formation et de sensibilisation des personnels permanents ou temporaires sont jointes au plan de biosécurité

Le **plan de biosécurité** **doit** contenir a minima les éléments ci-dessous :

1. Le plan de circulation incluant la délimitation des 3 zones : publique, professionnelle et d'élevage et des aires de stationnement et les sens de circulation.
2. La liste tenue à jour des fournisseurs réguliers de l'exploitation : aliment, reproducteurs, porcelets, semence, matériel...avec leur fréquence de livraison.
3. La liste tenue à jour des personnes travaillant dans l'exploitation et des intervenants réguliers en précisant leurs fonctions.
4. Le nom des vétérinaires (ou cabinets vétérinaires) traitants et sanitaires.
5. Le plan de gestion des flux (circuits entrants et sortants des animaux, des personnes, du matériel, des intrants, des cadavres, des produits et des sous-produits animaux).
6. Le plan de nettoyage-désinfection pour les différents secteurs de la zone d'élevage comprenant les protocoles, les produits désinfectants ainsi que les fréquences de nettoyage et de désinfection.
7. Le plan de gestion des sous-produits animaux.

8. Le plan de lutte contre les nuisibles.
9. Le plan de protection vis-à-vis des sangliers pour les exploitations avec passage extérieur entre les bâtiments, ou en bâtiment semi ouvert ou plein-air.
10. Le nom du référent en charge de la biosécurité et les attestations de formation à la biosécurité et aux bonnes pratiques d'hygiène (attestations de suivi).
11. Le plan de biosécurité signé par l'ensemble des personnels permanents et temporaires.
12. Le cahier d'émargement avec l'ensemble des intervenants extérieurs indiquant date et objet de l'intervention.
13. La traçabilité des flux d'animaux à l'intérieur de l'exploitation (déclarations de mise en place, enregistrements de l'origine et de la destination).
14. Les mesures spécifiques de biosécurité prises par le personnel chargé de la manipulation des cadavres au sein de l'exploitation.
15. Les documents sont conservés pendant cinq ans.

Justificatifs :

Le plan de biosécurité complet

Recommandation : *Plan de biosécurité en élevage de porcs*

1.10. Protection vis-à-vis des dangers à « gestion particulière »

Dans le cas de certains dangers identifiés dans le guide, l'exploitant agricole n'est pas responsable de la contamination de son environnement, ne connaît pas la source de celle-ci et ne dispose le plus souvent d'aucun moyen de maîtrise. Il s'agit de dangers à « gestion particulière », dont la liste contient : les radiocontaminants, les dioxines, les PCB (polychlorobiphényles) et les éléments traces métalliques (plomb et cadmium). Pour plus d'information, se référer au tableau II « Récapitulatifs des types de dangers ».

L'Etat mettant déjà en œuvre des plans de contrôle et de surveillance de ces dangers environnementaux, l'éleveur a uniquement un **devoir** de vigilance sur ces dangers (alerte des Pouvoirs Publics si constat d'anomalies ou connaissance d'un problème : par exemple, décharge sauvage à proximité de l'exploitation) et d'application des moyens de maîtrise définis par les Pouvoirs Publics lors de problème avéré.

Il **doit** cependant aussi gérer ses déchets de manière à ne pas générer les dangers évoqués ci-dessus. Ainsi, il est interdit de brûler à l'air libre des ordures ménagères et assimilés (exemple : le brûlage de pneus ou de plastiques est une source de contamination en dioxines), de les détruire à l'aide d'un incinérateur individuel, de déverser toute substance toxique ou inflammable dans les voies et plans d'eau.

2. Conduite d'élevage

2.1. Logement et gestion des bandes

Recommandations :

fiche Conduites en bandes et densités - FAQ bien-être des porcs - fiches conseils pour le bien être des porcs

2.1.1. Objectifs généraux

Les normes bien-être définissent les règles minimales de logement à respecter pour éviter de générer des situations de stress chez l'animal.

Par ailleurs, une gestion rigoureuse des bandes limite les contaminations entre les différents groupes d'animaux présents dans l'élevage. En effet, des animaux de bandes, d'âges, de salles ou de cases différents ont des statuts sanitaires et immunitaires hétérogènes.

L'objectif est donc de prévenir les déséquilibres sanitaires, en réduisant au maximum les stress et les mélanges d'animaux y compris lors de l'introduction de nouveaux animaux dans l'élevage. Cette pratique, assortie du protocole de nettoyage-désinfection, est communément appelée conduite en tout plein tout vide. Son application est rendue possible par la conduite en bande.

2.1.2. Conditions de logement en bâtiment

Il faut respecter les normes de surface au sol par animal qui permettent de respecter le bien-être des animaux et de limiter les problèmes sanitaires plus fréquents en cas de surdensité (augmentation des contacts entre animaux, de la charge microbienne dans l'élevage...). Ces normes pourraient évoluer à l'avenir.

*Valeurs minimales réglementaires de surface par animal
(directive 2008/120/CE ou arrêté du 16 janvier 2003)*

<i>Stade physiologique</i>	<i>Surface utile par animal</i>
Post-sevrage	Jusqu'à 10 kg : 0,15 m ² De 10 à 20 kg : 0,20 m ² De 20 à 30 kg : 0,30 m ²
Engraissement	De 30 à 50 kg : 0,40 m ² De 50 à 85 kg : 0,55 m ² De 85 à 110 kg : 0,65 m ² Plus de 110 kg : 1 m ²
Cochettes en quarantaine jusqu'à 1 mois après la saillie	Au minimum 1 m ²
Verraterie- gestantes	Cochettes en groupe : 1,64 m ² (+10% si groupe < 6 animaux ; -10% si groupe ≥ 40 animaux)
	Truies en groupe : 2,25 m ² (+10% si groupe < 6 animaux ; -10% si groupe ≥ 40 animaux)
	Verrat : 6 m ² (ou 10 m ² si saillie naturelle)

Il **faut** respecter les normes bien-être :

- permettre aux animaux d'avoir accès à une aire de couchage convenablement asséchée et propre, offrant la possibilité à tous les animaux de se coucher en même temps.
- disposer de locaux et de matériaux qui ne peuvent pas blesser les animaux (ex : absence de matériau tranchant) et qui peuvent être facilement nettoyés et désinfectés.
- maintenir dans les bâtiments un renouvellement d'air suffisant au moyen d'un système statique ou dynamique et des températures dans des limites qui ne nuisent pas aux animaux (ex : pas d'animaux haletants, sauf conditions météorologiques exceptionnelles de type caniculaire : dans ce cas prévoir d'autres voies de rafraîchissement). Lorsque la ventilation d'un bâtiment est assurée par un système de ventilation artificielle, le bâtiment **doit** également être pourvu d'un système de ventilation de secours efficace (pouvant être mécanique, comme des fenêtres, ou artificiel) ainsi que d'un système d'alarme opérationnel.
- dans les bâtiments, assurer une luminosité suffisante (intensité au moins égale à 40 lux) pendant un minimum de 8 heures (à titre de repère, la luminosité **doit** au minimum permettre de lire un document sans difficulté).
- éviter les bruits continus atteignant 85 dB (à titre de repère, bruit d'une tondeuse à gazon).
- les porcs **doivent** disposer en permanence d'une quantité suffisante de matériaux manipulables pour satisfaire leur comportement de recherche et de manipulation.

Le type et le nombre de matériaux manipulables sont définis réglementairement (arrêté du 24/01/2020). Le tableau ci-dessous en reprend les termes. Les matériaux sont répartis en trois catégories : matériau optimal, sous-optimal ou d'intérêt minime. Une fiche technique communique des informations complémentaires sur une bonne utilisation de ces matériaux.

- pour les cases contenant jusqu'à 25 porcs : au moins un matériau optimal ou un matériau sous-optimal et un matériau d'intérêt minime ;
- pour les cases contenant de 26 à 40 porcs : au moins un matériau optimal, ou deux matériaux sous-optimaux ou un si plus de deux porcs peuvent y accéder simultanément, et un d'intérêt minime ;
- pour les cases contenant plus de 40 porcs : au moins un matériau optimal, ou deux matériaux sous-optimaux et deux matériaux d'intérêt minime ou un si plus de deux porcs peuvent y accéder simultanément ;
- dans le cas particulier des cases contenant jusqu'à 10 femelles reproductrices, des verrats en case individuelle et des cochettes et porcs femelles reproductrices en stalle individuelle : au moins un matériau optimal ou sous optimal.

<i>Nombre de porcs par case</i>	<i>Nombre de matériaux à apporter</i>	<i>Précisions</i>
Moins de 10	Truies en groupe et verrats en case individuelle : 1	<i>A minima</i> 1 matériau sous-optimal
	Porcs en post-sevrage ou à l'engraissement : 2	A combiner à minima comme suit : - 1 matériau sous-optimal - 1 matériau d'intérêt minime Pour les cas nécessitant 3 matériaux ou plus, les matériaux sous-optimaux doivent représenter au minimum 50% des matériaux disponibles
10 à 25	2	
26 à 40	3, possibilité de réduire à 2 si plus de 2 porcs peuvent accéder à un matériau simultanément (dans le cas de la pieuvre en bois par exemple)	
41 et plus	4, possibilité de réduire à 3 si plus de 2 porcs peuvent accéder à un matériau simultanément	

Des exemples sont disponibles sur la FAQ bien-être des porcs en cliquant sur le lien suivant : <https://ifip.asso.fr/actualites/foire-aux-questions-bien-etre-des-porcs-mise-a-jour-mai-2022/>

Ces dispositions s'appliquent :

- aux porcs élevés en groupe : post sevrage, engraissement, truies gestantes et cochettes en quarantaine ;
- aux porcelets en maternité, pour lesquels plusieurs matériaux manipulables adaptés à l'âge des animaux peuvent être utilisés : aliment solide (considéré comme un matériau manipulable uniquement pour cette catégorie d'animaux), cordelette, carton, papier déchiqueté, etc ;
- aux verrats en case individuelle.

Justificatifs :

Présence de matériaux manipulables appropriés, en quantité suffisante et en permanence

2.1.3. Animaux placés à l'extérieur

Il **faut** respecter **les normes de surface au sol par animal** :

- animaux reproducteurs : respecter une densité inférieure à 15 animaux/hectare (les porcelets jusqu'au sevrage n'étant pas comptabilisés) ;
- porcs à l'engraissement : la production **doit** rester inférieure à 90 animaux/hectare/an.

Si la densité est supérieure à 60 animaux/hectare, la rotation **doit** s'effectuer par parcelle selon un cycle alternant une bande d'animaux et une culture. Les parcelles sont remises en état à chaque rotation par une pratique culturale appropriée qui **doit** permettre de reconstituer le couvert végétal avant l'arrivée des nouveaux animaux. Par ailleurs, la rotation des parcelles utilisées **doit** s'opérer en fonction de la nature du sol et de la dégradation du terrain. Une même parcelle n'est pas occupée plus de 24 mois en continu.

L'exploitant **doit** tenir un registre d'entrée-sortie permettant de suivre l'effectif présent sur chaque parcelle.

Les animaux placés à l'extérieur **doivent**, si nécessaire et si possible, être protégés contre les intempéries, les prédateurs et les risques pour leur santé (absence de déchets et résidus dans les parcelles susceptibles de blesser les animaux ou d'être ingérés par ces derniers).

Les parcours extérieurs ne **doivent pas** comporter de source de blessures pour les animaux (ravins, marécages, structures instables...).

Justificatifs :

Registre entrée-sortie sur chaque parcelle en élevage plein air

2.2. Gestion de la semence et de l'insémination

Recommandations : [fiche Hygiène en verraterie-gestante](#)

2.2.1. Objectifs généraux

Les verrats peuvent transmettre aux truies certains germes présents au niveau du prépuce ou dans la semence. Parmi ces germes, *Brucella suis* est identifié comme un danger bactériologique potentiellement transmissible à l'humain. D'autres agents pathogènes du porc sont également pris en compte dans les mesures de prophylaxie ou d'hygiène globale car ils peuvent déstabiliser la situation sanitaire globale de l'élevage. De même, l'hygiène au moment du prélèvement, de la préparation de la semence à la ferme (le cas échéant) et de l'insémination artificielle est importante pour éviter les problèmes de contamination de la sphère uro-génitale des truies et limiter les traitements ultérieurs.

2.2.2. Logement des verrats

Il faut :

- loger les verrats dans des cases individuelles séparées des truies, voire si possible dans un local différent en cas de prélèvement. La dimension minimale des cases est de 6 m² (ou 10 m² si la case est utilisée pour la saillie naturelle) : aucun verrat ne **doit** être bloqué.
- disposer de cases dans lesquelles les verrats peuvent se retourner, percevoir la présence des autres porcs de l'élevage (grognement, odeur et silhouette d'autres porcs). Les cases **doivent** être équipées de matériaux manipulables.

2.2.3. Origine de la semence

a. Achat

Il faut :

- se fournir en semence auprès de Centres d'Insémination Artificielle Porcins (CIAP) agréés.
- tenir à jour, pour chaque site d'élevage, un inventaire des doses reçues ou présentes, mises en place ou détruites.

Justificatifs :

- *Bons de livraison/factures des CIAP*
- *Outil de gestion interne consignnant les IA réalisées*

b. Prélèvement à la ferme

Conformément à la réglementation, il **est interdit** de diffuser à l'extérieur de l'élevage de la semence produite sans agrément spécifique.

Il **faudrait** être en mesure de justifier, pour chaque site d'élevage, l'origine des doses présentes (doses achetées ou issues de prélèvement à la ferme).

Justificatifs :

- *Outil de gestion interne consignnant les IA réalisées*

2.2.4. Insémination artificielle (IA)

Il faut :

- se laver les mains avant l'IA à l'eau et au savon.
- utiliser une sonde d'insémination par truie et par IA.
- référencer dans le registre d'élevage les documents ou outils informatiques de gestion interne permettant de consigner les enregistrements des inséminations des truies et cochettes, de façon individuelle, ou par bande.
- éliminer le matériel d'insémination souillé avec les Déchets d'Activité de Soins à Risque Infectieux (DASRI).

Justificatifs :

Outil de gestion interne consignant les IA réalisées

2.3. Soins aux truies et aux porcelets en maternité

Recommandations : [fiche Hygiène en maternité](#)

2.3.1. Objectifs généraux

A la naissance, le système immunitaire des porcelets est naïf, les porcelets ont peu de capacité de thermorégulation et peu de réserves énergétiques. Leur survie et leur santé dépendent donc de trois points importants :

- la prise colostrale, essentielle à la transmission aux porcelets des anticorps d'origine maternelle. Les porcelets acquièrent ainsi une immunité passive, qui contribue à la maîtrise du sanitaire global de l'élevage. Cette prise améliore aussi la remontée de la température interne du porcelet et représente une source d'énergie capitale ;
- l'hygiène et le confort thermique de leur environnement ;
- l'hygiène des soins qui leur sont apportés.

2.3.2. Hygiène en maternité

Il faut respecter une hygiène rigoureuse en maternité : par exemple, en cas de fouille, utiliser 1 gant par fouille et par truie, avec un gel antiseptique.

2.3.3. Hygiène des premiers soins aux porcelets

- Si la castration des porcelets est pratiquée, elle **doit** se faire avec un matériel propre, désinfecté et coupant, dans la première semaine de vie de l'animal, en réalisant au préalable une analgésie et une anesthésie. Après 7 jours, la castration **doit** être réalisée par un vétérinaire avec analgésie et anesthésie.
- Il faut désinfecter la plaie de castration, avec un produit non irritant (sinon le porcelet risque de froter la plaie contre le sol et de la souiller).
- Si la caudectomie des porcelets est nécessaire malgré la mise en place de mesures visant à prévenir la caudophagie, elle **doit** être réalisée par l'éleveur avant 7 jours d'âge. Au-delà, cela relève d'un acte vétérinaire.

- Si la réduction des dents des porcelets est nécessaire pour éviter les blessures sur les mamelles des truies ou sur les porcelets en maternité, elle **doit** être réalisée par l'éleveur avant 7 jours d'âge. Au-delà, cela relève d'un acte vétérinaire.

Justificatifs :

Factures du matériel dédié aux soins des porcelets et de désinfectant

Référence : [Castrabea](#)

2.3.4. Sevrage

Les porcelets **ne doivent** normalement **pas** être séparés de leur mère avant l'âge de 28 jours. Mais il est toléré de sevrer les porcelets à 21 jours s'ils sont déplacés dans des locaux spécialisés, qui seront vidés, nettoyés et désinfectés avant l'introduction d'un nouveau groupe et qui seront séparés des locaux où les truies sont hébergées.

2.3.5. Gestion des déchets de maternité

Voir « 2.4.7. Stockage et élimination des déchets d'activités de soins ».

2.4. Gestion du médicament

Recommandations : [fiche Hygiène des interventions sur les animaux](#) - [fiche Fondamentaux sur les traitements vétérinaires](#) - [fiche Fondamentaux sur la gestion du médicament](#)

2.4.1. Objectifs généraux

Le bon usage des médicaments en élevage est essentiel pour optimiser la santé et la conduite des animaux, limiter le développement de l'antibiorésistance et prévenir différents types de dangers :

- **chimiques** : résidus de médicaments dans la viande ;
- **physiques** : aiguilles cassées dans la viande ;
- **biologiques** : propagation d'agents zoonotiques et viande impropre à la consommation humaine (abcès dans l'échine à la suite d'une mauvaise hygiène d'injection par exemple).

2.4.2. Principes généraux

a. Usage prudent et raisonné des antibiotiques

La découverte puis le développement des antibiotiques ont fourni une aide essentielle dans la lutte contre les maladies infectieuses, tant en médecine humaine qu'en médecine vétérinaire. Encore aujourd'hui, il est bien établi que les antibiotiques constituent un des moyens de maîtrise indispensables de la santé des humains et des animaux. Cependant, le développement et la diffusion de résistances aux antibiotiques dans de nombreuses espèces bactériennes ont conduit à des situations d'échecs thérapeutiques chez l'humain et chez l'animal. Comme il est peu probable que des familles d'antibiotiques innovantes soient mises sur le marché dans un futur proche, il est nécessaire d'utiliser prudemment les familles d'antibiotiques déjà existantes et souvent communes à l'humain et à l'animal. En particulier, l'usage des « antibiotiques dits d'importance critique » est strictement encadré par la réglementation, car ce sont des molécules à réserver en priorité pour la médecine humaine.

La maîtrise de la santé des animaux et donc des usages d'antibiotiques est le fruit de la mobilisation de plusieurs acteurs qui travaillent sur l'amélioration des conditions de logement, d'alimentation, de conduite d'élevage et de biosécurité. Le binôme vétérinaire-éleveur est notamment reconnu comme un des maillons essentiels dans les démarches de maîtrise des usages d'antibiotiques.

b. Observation des prescriptions du vétérinaire et des précautions d'utilisation décrites par le fabricant, traçabilité dans le registre d'élevage

Il faut :

- appliquer aux animaux concernés le plan de vaccination, de déparasitage et les traitements prescrits par le vétérinaire.
- respecter la posologie, le rythme d'administration, la durée de traitement, la voie d'administration et le temps d'attente avant abattage définis sur l'ordonnance du prescripteur. l'éleveur **doit** notamment estimer le plus précisément possible le poids des animaux à traiter.
- respecter les indications de la notice d'utilisation, du protocole de soin et de la prescription du vétérinaire.
- mettre à jour le registre d'élevage pour assurer une traçabilité de l'administration de médicament et pour apprécier la situation sanitaire des animaux ou du site d'élevage. une extraction des quantités et des catégories des antibiotiques utilisés sur une période donnée et pour un atelier donné **doit** être possible. cette extraction est possible à partir d'un registre en format papier mais elle est plus facile avec un registre informatique (logiciel spécifique).
- en cas de non-guérison, l'éleveur **doit** alerter le vétérinaire traitant et / ou appliquer la procédure de mise à mort d'urgence définie avec le vétérinaire traitant selon le stade physiologique concerné.

Recommandations : [fiche Manuel pratique de mise à mort en élevage de porcs](#)

Justificatifs :

- *Ordonnances (y compris celles concernant les aliments médicamenteux)*
- *Enregistrement de l'administration de médicaments vétérinaires (y compris aliments médicamenteux) avec mention de la nature des médicaments (nom commercial ou à défaut substances actives), des animaux auxquels ils sont administrés, de la voie d'administration et de la dose quotidienne administrée par animal (ces mentions peuvent être remplacées par une référence à l'ordonnance relative au traitement administré si l'ordonnance comporte ces indications), de la date de début et la date de fin ou la durée du traitement, le temps d'attente même si celui-ci est nul ou la date à partir de laquelle l'abattage est possible*
- *Étiquettes des aliments médicamenteux*
- *Bons de livraison ou renvoi aux factures concernant les médicaments vétérinaires qui ne sont pas soumis à prescription et n'ont pas fait l'objet d'une ordonnance*
- *Résultats d'analyses*
- *Comptes-rendus de visites ou bilans sanitaires (établis par un vétérinaire ou par les services vétérinaires)*

c. Conservation des spécialités vétérinaires

Il faut :

- disposer d'une pharmacie (meuble et/ou local) propre, à l'abri de la poussière et de la lumière. cette pharmacie est accessible aux seuls responsables des soins, c'est à dire dédiée à l'élevage (séparé de la pharmacie domestique) et accessible aux seuls propriétaires ou détenteurs professionnels des animaux ou leurs salariés ;
- conserver les produits à la bonne température (pour les vaccins : entre + 2 et +8 °C dans un réfrigérateur dédié à la pharmacie de l'élevage ; pour les autres produits : dans un meuble/local environ entre + 6 et + 25°C) ;

- s'assurer que les porcs ne puissent pas accidentellement consommer ces produits ;
- dégivrer régulièrement le réfrigérateur et ne pas mettre les médicaments dans les zones où le givre s'accumule ;
- la durée de conservation après ouverture/effraction du médicament est respectée ;
- faire périodiquement un tri des produits dont la date de péremption est dépassée.

Justificatifs :

- *Pharmacie (meuble et/ou local) propre, à l'abri de la poussière et de la lumière et accessible aux seuls responsables des soins*
- *Absence de produits périmés*
- *Durée de conservation après ouverture respectée : la date de première utilisation est notée sur le flacon et contrôlée avant administration*
- *Thermomètre mini-maxi placé dans la partie la plus froide du réfrigérateur*

2.4.3. Utilisation de médicaments injectables

a. Hygiène du matériel et du lieu d'injection

Il faut :

- ponctionner les flacons avec une aiguille neuve à usage unique ;
- veiller à ce que la zone d'injection soit saine et propre et respecter les quantités maximales par points d'injection ;
- laver à l'eau chaude et savonneuse et rincer abondamment et désinfecter les seringues après utilisation. Les stocker à l'abri de la poussière ;
- lors de l'administration de spécialités prévues pour la voie intra-utérine, respecter les consignes d'hygiène, telles que décrites dans le chapitre « 2.2 Gestion de la semence et de l'insémination ».

b. Lieu d'injection

Il faut :

- respecter les sites d'injection recommandés (intradermique ou intramusculaire) ;
- lors de l'injection intramusculaire, qui **doit** se faire exclusivement dans l'échine, assurer la bonne orientation de l'aiguille (aiguille perpendiculaire au plan médian de l'animal) et le bon site d'injection qui évolue avec l'âge des porcs (distance sous la ligne du dos et derrière l'oreille d'un doigt pour un porcelet en maternité, trois doigts pour un porc de 35 à 105 kg et d'une main pour un reproducteur). L'utilisation d'un prolongateur est recommandée pour, si l'animal bouge, limiter les lésions au niveau du site d'injection ;
- certains vaccins ont une autorisation pour une administration intradermique, avec un dispositif d'injection sous haute pression à travers les couches de l'épiderme de la peau. Selon les recommandations du fabricant, les sites d'injection peuvent être plus larges que pour les injections intramusculaires (côté du cou, cuisses, ...) ;
- immobiliser le mieux possible les animaux : contention manuelle pour les porcelets, utilisation de panneaux ou de lasso pour les porcs charcutiers, blocage des reproducteurs. Sans possibilité de contention, les interventions sur les reproducteurs peuvent aussi se faire pendant les repas, en déplaçant les reproducteurs dans le couloir ou quand les reproducteurs sont au repos, avec de préférence l'utilisation d'un prolongateur ou de tout autre matériel adapté.

c. Type, taille et nombre d'aiguilles utilisées

La taille et le nombre d'aiguilles **doivent** être adaptés au stade des animaux pour réaliser une injection correcte et éviter toute lésion ou aiguille cassée à la suite de l'injection.

Le tableau ci-après reprend les recommandations en termes de taille et de fréquence de renouvellement d'aiguilles selon le stade physiologique.

Taille et fréquence de renouvellement des aiguilles selon le stade physiologique

Stade physiologique	Exemple de taille des aiguilles (Longueur en mm / Diamètre en mm x10)	Fréquence de changement
Cochettes	40/12	1 aiguille par animal
Truies et verrats	50/08 ou 50/11	
Porcelets jusqu'à 8 jours	9/08	1 aiguille par portée
Porcelets jusqu'à 4 semaines	16/11	
Porcelets jusqu'à 10 semaines	20/15 ou 25/13	1 aiguille pour 10-12 animaux et changement entre case
Porcs jusqu'à 60 kg	30/15	
Porcs > 60 kg	40/12	

Il **faut** utiliser des aiguilles en alliage détectable référencé, pour que les aiguilles éventuellement cassées lors des soins puissent être retrouvées lors de l'abattage, de la découpe et de la transformation (cf. cahier des charges INAPORC sur la maîtrise du danger « aiguille cassée »).

Il **faut** jeter les aiguilles tordues, sans essayer de les redresser ou de les réutiliser (Voir point 7. Stockage et élimination des déchets d'activités de soins).

Dans le cas où une aiguille se casse et ne peut être retirée, il **faut** identifier l'animal par un bouclage aux deux oreilles avec une boucle rouge, lui apposer un tatouage 5X ou 6X aux deux épaules et le spécifier à l'abattoir sur le document d'accompagnement (Informations sur la Chaîne Alimentaire). Dans ce cas, il n'y a pas de pénalité pour l'éleveur.

Justificatifs :

- Présence d'aiguilles en alliage détectable d'une taille adaptée à chaque stade des animaux
- Présence d'une frappe 5X ou 6X et de boucles rouges

d. Préparation de l'injection

Il **faut** :

- sauf avis contraire du fabricant, agiter tous les flacons avant le prélèvement pour assurer une bonne homogénéité (la sédimentation peut être plus ou moins importante lors du stockage des spécialités).
- choisir le type de seringue en fonction des volumes à injecter et des facilités de nettoyage.
- éviter les mélanges de produits différents dans une même seringue pour se prémunir contre toute réaction chimique indésirable (précipitation, floculation, inactivation...) pouvant diminuer l'efficacité du traitement. Pour administrer deux médicaments au même animal, il **faut** donc utiliser deux seringues différentes, ou bien laver la seringue entre les deux injections.

e. Conservation des vaccins

Il **faut** conserver les vaccins, avant et après ouverture, dans les conditions définies par le fabricant.

f. Identification des animaux ayant reçu une injection

Il **faut** identifier tout animal traité ou vacciné à l'aide d'un marqueur (bombe aérosol, crayon ou boucle).

Recommandations : [fiche Bonne gestion des injections](#)

2.4.4. Traitement par la pompe doseuse

Il faut :

- utiliser une eau de qualité adéquate (voir chapitre « 3. Alimentation - A. distribution d'une eau de qualité adéquate ») ;
- s'assurer que le circuit sélectionné alimente bien les salles ou les cases à traiter ;
- régler correctement le débit des systèmes d'abreuvement (s'il est trop faible : risque de sous-consommation d'eau et prise médicamenteuse réduite ; s'il est trop important : gaspillage d'eau et du traitement), et le débit de la pompe (en fonction de la solubilité du produit et de la consommation d'eau des animaux à traiter) ;
- préparer la solution mère pour une durée de 24 heures maximum ;
- verser progressivement la poudre orale soluble dans l'eau du bac (et non l'inverse) ;
- vérifier la bonne solubilité du médicament dans l'eau de l'élevage et s'assurer que le procédé d'assainissement de l'eau éventuellement employé est compatible avec le médicament (pas de désactivation) ;
- éviter de mélanger différentes spécialités (risque d'incompatibilités chimiques ou d'antagonisme en termes d'efficacité), sauf en cas de prescription vétérinaire particulière ;
- si un solvant est nécessaire, l'incorporer dans l'eau avant le médicament ;
- rincer la pompe, le bac et le circuit après utilisation (en particulier, l'emploi d'un solubilisant basique après une solution acide et réciproquement peut entraîner un risque de précipitation) à l'eau potable ;
- vérifier le bon fonctionnement de la pompe doseuse et faire une maintenance quand nécessaire ;

Recommandations : [fiche Bonne gestion des médicaments par voie orale](#)

2.4.5. Traitement par la soupe

a. Prérequis à fournir aux vétérinaires prescripteurs de traitement dans la soupe

Le vétérinaire prescripteur **doit** pouvoir disposer, avant de mettre en place un traitement via la soupière, des informations suivantes :

- la configuration de la machine à soupe pour identifier, notamment, les possibilités de mélange entre les différents menus,
- la garantie du bon état de fonctionnement de la machine à soupe.

L'éleveur amené à administrer un traitement via la soupière **doit** donc disposer d'un diagramme de fonctionnement de sa machine à soupe à jour avec : le descriptif de la cuve de préparation (nombre de cuves, volume du fond de cuve), de la cuve de reste le cas échéant (nombre de cuves de reste, volume), des circuits (longueur, diamètre, en boucle ou en épis), des vannes, des systèmes d'interface (soupe, air, eau, bouchons...), des modalités d'utilisation du système de distribution (rinçage, recyclage, interface ...), du volume résiduel (volume de mélange entre menus successifs).

Justificatif :

Diagramme de fonctionnement de la machine à soupe, si des traitements sont administrés via la soupière.

En cas de traitement administré via la soupière, il **faut** aussi réaliser au moins annuellement un contrôle de l'installation pour vérifier la fiabilité de la distribution dans le système de machine à soupe. Les critères suivants doivent donc être vérifiés :

- la pesée de la cuve,
- la quantité réellement distribuée dans l'auge par rapport à la quantité théorique,
- l'homogénéité de la soupe,
- la gestion des successions des menus.

En cas de non-conformité, des mesures correctives **doivent** être mises en place au plus vite.

Justificatif :

Bilan du contrôle de l'installation, si des traitements sont administrés via la soupière.

Ces prérequis ne sont pas à fournir si l'éleveur administre le traitement directement dans les auges et non dans la soupière.

b. Mise en place du traitement

Lorsqu'un traitement est distribué via la soupe, le vétérinaire calcule un nombre N de repas, permettant de garantir, au terme de leur distribution, une concentration inférieure à 1% de médicament dans le circuit.

L'éleveur **devra** donc gérer, dans la mesure du possible, le séquençage des menus pour éviter de distribuer l'un des N repas précités aux animaux dont le départ à l'abattoir est proche. S'il ne peut pas l'éviter, les animaux ayant reçu un ou plusieurs de ces N repas devront respecter, après le dernier d'entre eux, un délai d'attente réglementaire avant leur départ à l'abattoir.

Recommandations : [fiche Bonne gestion des médicaments par voie orale](#)

2.4.6. Traitement par l'aliment sec

Les aliments médicamenteux pour animaux prescrits ne sont utilisés que pour les animaux pour lesquels l'ordonnance vétérinaire correspondante a été délivrée.

Les aliments médicamenteux sont stockés de telle sorte qu'aucune contamination croisée avec d'autres aliments pour animaux ne puisse se produire :

- quand un aliment médicamenteux est prescrit, il **faut** dédier temporairement ou définitivement un silo pour le recevoir ;
- en fin de traitement, il **faut** vider entièrement ce silo avant d'y introduire un nouvel aliment ;
- le stockage des aliments médicamenteux en sac **doit** également se faire dans une zone séparée des autres aliments.

Recommandations : [fiche Bonne gestion des médicaments par voie orale](#)

2.4.7. Stockage et élimination des déchets d'activités de soins

Les déchets à risques infectieux (DASRI), comprenant les objets coupants, tranchants, ou piquants, qu'ils aient ou non été en contact avec un produit biologique, et tout produit ou matériel à risque infectieux **doivent**, dès leur production, être séparés des autres déchets, entreposés à l'écart des sources de chaleur et stockés dans des emballages à usage unique. Ces emballages **doivent** pouvoir être fermés temporairement puis fermés définitivement avant leur enlèvement. L'éleveur qui confie ses déchets en vue de leur élimination à un prestataire **doit** établir avec celui-ci une convention. La durée entre la production effective des déchets et leur enlèvement **ne doit pas** excéder trois mois (à condition que la quantité de DASRI produite en un même lieu soit inférieure ou égale à 5 kg par mois).

Les déchets d'activité de soin (flacons de médicament, sondes d'insémination, gants de fouille...) **ne doivent pas** être brûlés par l'éleveur.

Justificatifs :

- *Emballage aux normes dans l'élevage*
- *Convention d'élimination*
- *Lors de la remise de l'emballage au prestataire : bon de prise en charge (ou bordereau spécifique si la quantité de déchets produits est supérieure à 5 kg/mois)*

2.5. Gestion de la réception et de l'embarquement des porcs

Recommandations : [fiche Départ et réception des animaux](#)

2.5.1. Objectifs généraux

Les animaux destinés à l'abattoir **doivent** être en bon état général (santé, bien-être) et dans de bonnes conditions de mise à jeun.

2.5.2. Mouvements des porcins

a. Mouvements entre élevages

L'éleveur **doit** vérifier que :

- l'état de santé général des animaux livrés et expédiés est bon ;
- le document d'accompagnement des mouvements (aussi appelé bon d'enlèvement) est correctement rempli.

Justificatifs :

Exemple de document d'accompagnement des mouvements

b. Embarquements des porcins

i. Mise à jeun avant abattage

La mise à jeun avant abattage est **obligatoire** afin de limiter :

- les quantités de matières fécales excrétées sur le quai et dans le camion lors du transport et à l'abattoir ;
- les risques de contamination accidentelle à l'abattoir par les contenus stomacaux et intestinaux lors de l'éviscération.

Justificatif :

Heure du dernier repas sur le document d'accompagnement des mouvements

ii. Notion de transportabilité des porcs vers l'abattoir

Il **faut** signaler au chauffeur les animaux présentant des anomalies mineures pour qu'ils bénéficient, si besoin, d'une attention particulière à l'abattoir. Dans certains cas plus sévères (anomalies majeures), l'éleveur ne devra pas adresser à l'abattoir certains porcs, mais les soigner ou les mettre à mort (cf. protocole de mise à mort par stade physiologique établi avec le vétérinaire traitant).

Justificatifs :

- Document d'accompagnement des mouvements
- Présence dans l'élevage de la grille et du guide « transportabilité »
- Protocole de mise à mort d'urgence défini ou présent

iii. Respect du temps d'attente après un traitement vétérinaire

Le temps d'attente avant abattage défini sur l'ordonnance vétérinaire **doit** être respecté.

iv. Information sur la chaîne alimentaire (I.C.A)

[Voir chapitre «7. Traçabilité des porcins».](#)

2.6. Isolement des porcs malades ou blessés

Recommandations : [fiche Gestion des animaux malades](#) - [fiche Infirmerie : un local nécessaire](#)

2.6.1. Objectifs généraux

L'isolement des porcs malades ou blessés permet de répondre à l'obligation de soins de ces animaux et d'éviter la contamination potentielle des porcs sains et/ou la dégradation de leur bien-être (compétition alimentaire, stress comportemental, agressivité...).

2.6.2. Zone d'isolement des porcs malades ou blessés (« infirmerie »)

Il **faut** disposer d'un local ou d'une zone d'isolement des porcs malades ou blessés dont l'état nécessite un isolement. L'espace qui leur est réservé **doit** être d'une taille suffisante pour contenir au moins un animal, le manipuler et le soigner sans être dérangé par les autres animaux. L'animal **doit** pouvoir, sauf contre-indication médicale, se déplacer et se retourner.

Si le système retenu consiste en un local distinct, l'ambiance **doit** y être compatible avec les exigences relatives à l'état de l'animal qui y est placé :

- renouvellement d'air satisfaisant, absence de courant d'air ;
- température conforme (une source de chaleur tel qu'un chauffage type radiant ou infrarouge doit pouvoir être ajoutée) ;
- présence de litière sèche et confortable le cas échéant.

L'animal isolé **doit** pouvoir être abreuvé et nourri selon les mêmes exigences que le reste du groupe dont il provient. L'espace réservé à l'isolement **ne doit** présenter aucun risque de blessure.

Les porcelets non sevrés ne sont pas concernés : même malades ou blessés, il convient de les laisser avec leur mère.

3. Abreuvement

Distribution d'une eau de qualité adéquate

Recommandations : [fiche Qualité de l'eau](#) - [fiche Gestion de l'eau en élevage](#)

3.1. Objectifs généraux

L'eau destinée aux animaux n'est soumise à aucune norme qualitative, contrairement à celle destinée à la consommation humaine. Il est cependant important de connaître la qualité de l'eau d'élevage en se basant sur des paramètres bactériologiques et physico-chimiques pouvant influencer l'état sanitaire de l'élevage.

3.2. Réalisation d'un puits ou d'un forage

Un ouvrage privé de prélèvement d'eau **doit** faire l'objet d'une déclaration au titre du code de l'environnement si le prélèvement est supérieur à 1 000 m³/an.

Les points suivants sont alors vérifiés : les conditions d'implantation, les conditions de réalisation et d'équipement et les conditions de surveillance et d'abandon. L'ouvrage **doit** notamment respecter les distances minimales vis à vis des sources potentielles de pollution de l'eau : silos, stockage de lisier, traitement des effluents, surfaces d'épandage ou recevant des produits phytosanitaires et des fertilisants.

Par ailleurs, la réglementation définit des prescriptions techniques permettant d'assurer l'étanchéité de ces ouvrages.

Justificatifs :

Déclaration au titre du code de l'environnement lors de la réalisation d'un ouvrage privé de prélèvement d'eau

3.3. Qualité bactériologique

L'eau contaminée joue un rôle certain dans l'apparition clinique de maladies multifactorielles (diarrhées, mammites...). La contamination peut être présente dès l'origine (en cas de forage ou de puits éventuellement) ou se faire dans les canalisations de l'élevage (même pour l'eau du réseau public).

Il **faut** donc réaliser une analyse bactériologique de l'eau distribuée aux animaux, au moins 1 fois par an, à un point de prélèvement où l'eau est représentative de celle bue par les animaux (dans une salle de post-sevrage par exemple, au niveau d'une vanne de purge).

L'éleveur **doit** distribuer aux animaux une eau de qualité bactériologique satisfaisante, en considérant les bactéries classiquement recherchées dans les analyses d'eau (coliformes totaux, streptocoques fécaux, spores anaérobies sulfite-réductrices et *Escherichia coli*).

Les normes définies pour les eaux de consommation humaine peuvent servir de référence, mais il est nécessaire de les adapter aux porcs dans la mesure où leur non-respect ne remet pas en cause, dans certaines limites, la santé des animaux ou, moins encore, celle du consommateur de viande de porc. Cependant, en cas d'utilisation de l'eau de l'élevage pour le personnel (boisson, douche, ...) les normes pour la consommation humaine devront être respectées.

En cas de qualité bactériologique de l'eau insuffisante et de problème clinique dans l'élevage pouvant évoquer une origine hydrique, différentes mesures correctives **doivent**, sur conseils du vétérinaire ou du technicien, être envisagées :

- traitement de l'eau par des produits et méthodes adaptés. Leur choix doit notamment prendre en compte la qualité physico-chimique de l'eau ;
- recours à l'eau du réseau public ;
- révision de l'étanchéité du forage.

Justificatifs :

Analyse bactériologique annuelle de l'eau

3.4. Qualité physico-chimique

Il **faut** connaître certaines caractéristiques physico-chimiques de l'eau (pH, dureté, fer et manganèse, matières organiques, azote ammoniacal) qui peuvent :

- limiter l'efficacité des traitements bactériologiques de l'eau ;
- compromettre la bonne solubilité des produits pharmaceutiques utilisés dans le cadre des traitements des animaux par l'eau de boisson. L'efficacité de ce traitement et son objectif sanitaire ne sont alors plus garantis ;
- contribuer à la formation d'un biofilm dans le système de distribution (l'élimination d'un biofilm étant difficile à obtenir par le nettoyage des canalisations, sa maîtrise passe beaucoup par le contrôle de la qualité de l'eau utilisée).

Ainsi, par exemple, les nitrates ne sont pas retenus car, aux concentrations usuellement rencontrées, ils n'engendrent pas de pathologie notable sur les animaux. De plus, la réduction des nitrates en nitrites n'est pas favorisée dans le milieu stomacal des monogastriques du fait d'un pH nettement acide et de la pauvreté du milieu en micro-organismes.

Justificatifs :

Au moins une analyse d'eau sur : pH, dureté, fer et manganèse, matières organiques et azote ammoniacal

Les pesticides, métaux lourds, radiocontaminants, produits phytosanitaires et dioxines

En cas d'accident avéré autour du forage concernant les dangers pré-cités, l'éleveur **doit** le signaler aux autorités compétentes pour définir la conduite à tenir selon les cas : identifier les animaux ayant bu de l'eau contaminée, les noter sur le Document d'accompagnement des porcs à l'abattoir (« Information sur la chaîne alimentaire »), utiliser si possible une autre source d'approvisionnement (eau du réseau public...) en attendant les résultats d'analyse sur le contaminant chimique ciblé.

3.5. Accès des animaux à l'eau

Il **faut** que tous les porcs âgés de plus de deux semaines aient un accès permanent à de l'eau fraîche en quantité suffisante.

Les dispositifs d'abreuvement **doivent** être conçus de manière à éviter la contamination de l'eau de boisson par les déjections ou tout autre contaminant.

Il **faut**, en présence des animaux, vérifier quotidiennement la propreté et le fonctionnement des abreuvoirs.

4. Alimentation

4.1. Eaux grasses et déchets de cuisine

Il est interdit de nourrir des porcs avec des eaux grasses (eaux issues du lavage des aliments et de la vaisselle), des déchets de cuisine et de table, y compris les déchets issus de cuisine et de table directement de chez l'éleveur.

Les déchets issus de l'alimentation humaine consommée sur le site d'exploitation **doivent** être évacués par la collecte des ordures ménagères.

4.2. Fabrication d'aliments à la ferme

4.2.1. Contexte et objectifs généraux

La fabrication des aliments à la ferme (FAF) est une spécificité importante de l'élevage porcin (elle produit près du tiers des aliments consommés par les porcs). A ce titre, elle figure légitimement dans le champ de ce guide de bonnes pratiques d'hygiène, bien que constituant une fonction distincte de l'activité d'élevage proprement dite. Elle conduit les éleveurs à répondre à des exigences réglementaires particulières (traçabilité, ...), habituellement traitées par des industriels spécialisés de l'alimentation animale. Le règlement 183/2005 distingue deux catégories d'éleveurs dont la définition et les obligations sont précisées dans ses annexes I et II :

- l'annexe I (cas général) concerne les éleveurs qui mélangent des matières premières et des complémentaires ou aliments minéraux pour les besoins exclusifs de leur élevage. Il n'y a pas obligation de mise en place des principes de la méthode HACCP ;
- l'annexe II s'applique aux éleveurs mélangeant des matières premières et des prémélanges d'additifs et/ou commercialisant l'aliment. Il leur est fait obligation de mettre en place la méthode HACCP.

La responsabilité de la qualification du produit (complémentaire, aliment minéral ou prémélange d'additifs) incombe au fabricant et/ou au fournisseur.

Les situations prises en compte par le guide concernent le cas général : les éleveurs relevant de l'annexe I.

4.2.2. Traçabilité des aliments

Les éleveurs **doivent** tenir des registres, afin d'assurer la traçabilité concernant l'alimentation des animaux.

Les données relatives à l'entrée et au stockage des matières premières, ainsi qu'à la fabrication et au suivi des produits finis, **doivent** être consignées selon une méthode définie par le producteur et sur un support au choix de celui-ci (un modèle de classeur est proposé par les associations Airfaf, permettant de répondre à ces exigences ; des logiciels informatiques sont également disponibles sur le marché).

Les documents concernant la fabrication d'aliments **doivent** être conservés pendant 5 ans.

Un protocole d'échantillonnage **doit** être mis en place, avec au minimum :

- pour chaque matière première, un échantillon par an ;
- pour les produits finis, au moins un échantillon par an ou à chaque changement de formule.

Les échantillons **doivent** être conservés pendant un an.

Gestion des flux de matières premières : les produits présentant une date limite d'utilisation **doivent** être gérés de façon à toujours respecter cette limite de péremption.

Justificatifs :

- *Registre des entrées de matières premières et des fabrications*
- *Echantillons de matières premières et d'aliments complets*

4.2.3. Réception et stockage des intrants

a. Entretien général de la fabrique

Un plan de nettoyage **doit** être mis en place ; un balayage complet **doit** être réalisé au moins une fois par an, les poussières **doivent** être éliminées (elles peuvent l'être par épandage ou compostage le cas échéant).

Le bâtiment de la fabrique **doit** être intégré dans le plan de dératisation de l'élevage.

b. Réception

La fosse de réception **doit** être munie d'une grille permettant de retenir les corps étrangers.

Les fosses situées à l'extérieur des bâtiments **doivent** être couvertes.

Un contrôle visuel de la propreté de la fosse **doit** être réalisé avant toute réception de matière première. Un nettoyage **doit** être effectué si nécessaire.

Les matières premières **doivent** être contrôlées visuellement à leur arrivée, avant déchargement.

Les bons de livraison **doivent** être conservés pendant 5 ans.

Lorsqu'il y a utilisation d'un insecticide, celui-ci **doit** être autorisé et les préconisations du fabricant du produit commercial **doivent** être respectées.

c. Stockage des matières premières

L'intégrité des unités de stockage **doit** être contrôlée annuellement par l'éleveur.

Les unités de stockage **doivent** être nettoyées au moins une fois par an ; les poussières doivent être éliminées (elles peuvent l'être par épandage ou compostage le cas échéant).

Dans le cas d'un traitement insecticide, les préconisations du fabricant du produit concerné **doivent** être suivies.

Toutes les matières premières **doivent** être stockées dans des silos ou récipients dont le contenu est inaccessible à la faune sauvage (oiseaux, rongeurs, sangliers par exemple), soit en fermant et/ou en couvrant les cellules, soit à l'aide de tout système de lutte adapté (local fermé et plan de dératisation, par exemple).

Une procédure de retrait des matières premières **doit** être établie.

d. Stockage des aliments complémentaires en vrac

Les silos de stockage d'aliments complémentaires (ou d'aliments minéraux) **doivent** être nettoyés lorsque le produit stocké change de composition ou de destination, ou au moins une fois par an.

Pour les aliments complémentaires, le producteur s'appuie sur le système d'assurance qualité de son fournisseur.

e. Stockage des produits en sacs

La zone de stockage des produits en sacs **doit** être intégrée dans le plan de lutte contre les rongeurs.

Elle **doit** être nettoyée au moins une fois par an.

Les dates de péremption des produits **doivent** être respectées.

Justificatifs :

- Bons de livraison ou factures d'achats d'aliments
- Fiche d'entretien des locaux
- Fiche de suivi des dysfonctionnements
- Contrat/facture avec une entreprise de dératisation et preuves de son passage
- Fiche de suivi des unités de stockage
- Intégration des mesures d'hygiène et de protection vis-à-vis de la faune sauvage dans le plan de biosécurité

4.2.4. Fabrication et transfert des aliments

a. Broyage

Le broyeur **doit** être contrôlé et entretenu conformément aux préconisations du fournisseur (risque d'introduction de corps étrangers par bris de matériel, de contact accidentel avec des lubrifiants).

b. Mélange

Il **faut** contrôler visuellement l'intérieur du matériel réalisant le mélange des aliments et assurer régulièrement son nettoyage (qu'il s'agisse d'une mélangeuse à sec ou d'une machine à soupe).

Le contrôle et l'entretien de ce matériel de mélange **doivent** être effectués comme conseillé par le constructeur et a minima une fois par an (risque d'introduction de corps étrangers par bris de matériel, de contact accidentel avec des lubrifiants).

c. Zone d'incorporation manuelle

La partie ouverte **doit** être couverte en période de non-utilisation pour en interdire l'accès à la faune sauvage et aux nuisibles.

La zone d'incorporation **doit** être nettoyée régulièrement, pour en assurer la propreté visuelle, à l'appréciation de l'utilisateur.

d. Transfert des matières premières et des aliments

Lorsque le matériel de transfert n'est pas dédié exclusivement aux aliments, il **doit** être nettoyé chaque fois que nécessaire (c'est-à-dire avant chaque transfert d'aliment ou matière première faisant suite à un usage autre du matériel).

Le producteur **doit** s'assurer, lors du fonctionnement, que les aliments atteignent la destination prévue.

Le contrôle et l'entretien du matériel de transfert **doivent** être faits au moins une fois par an, ou comme conseillé par le constructeur.

Justificatifs :

- Fiche d'entretien du matériel
- Fiche de suivi des unités de stockage
- Fiche de suivi des dysfonctionnements

4.3. Stockage et distribution des aliments

Recommandations : [fiche Gestion de l'aliment en élevage](#)

4.3.1. Objectifs généraux

De bonnes conditions de stockage de l'aliment sont essentielles pour prévenir les contaminations extérieures éventuelles ou la mauvaise conservation de l'aliment. L'appétence et la qualité sanitaire de l'aliment sont aussi garanties par une distribution correcte en termes de quantité, de fréquence et par un entretien adéquat du circuit de distribution.

La traçabilité des aliments **doit** être assurée pour permettre de retrouver des lots potentiellement contaminés.

Enfin l'éleveur **doit** mettre en œuvre l'ensemble des prescriptions techniques visant à satisfaire les besoins des animaux selon leur stade physiologique et/ou leur âge.

4.3.2. Les silos d'aliments complets et de produits finis

Les silos **doivent** permettre de conserver autant que possible les aliments à l'abri de l'humidité. Il **ne doit pas** y avoir de reste d'aliment sous les silos.

Tous les aliments **doivent** être stockés dans des silos ou récipients dont le contenu est inaccessible à la faune sauvage.

A la réception de l'aliment, l'éleveur **doit** conserver les étiquettes ou documents tenant lieu d'étiquetage des aliments pour animaux, y compris pour les aliments médicamenteux.

Justificatifs :

- *Etiquettes ou documents tenant lieu d'étiquetage des aliments pour animaux, y compris pour les aliments médicamenteux*
- *Bon de livraison ou facture des aliments achetés*

4.3.3. Les systèmes de distribution d'aliment

Il **faut** :

- un contrôle visuel régulier de l'état de propreté des systèmes de distribution de l'aliment ;
- définir, en fonction du niveau de consommation des animaux, les fréquences de distribution d'aliment et les quantités appropriées pour maintenir la qualité sanitaire des aliments (la consommation des animaux est variable suivant leur poids, la température ambiante, le passage d'une maladie, le stade physiologique des animaux...);
- dans les élevages plein air, aménager ou déplacer aussi souvent que nécessaire les aires d'abreuvement et de distribution de l'aliment afin d'éviter la formation de borbiers ;
- ne pas distribuer un aliment potentiellement dangereux (retrait ou traitement adapté).

Justificatifs :

- *Bon de retrait établi par le fournisseur d'aliment si un aliment s'est avéré potentiellement dangereux*
- *Factures des produits de traitement et/ou nouvelle formulation de l'aliment si un aliment s'est avéré potentiellement dangereux*

4.3.4. La machine à soupe et son circuit

Une fois par semaine, il **faut** nettoyer la soupière et la réserve d'eau et contrôler visuellement leur état de propreté.

Une fois par an ou au besoin, vérifier le fonctionnement de la machine à soupe (révision des pesons et des quantités distribuées entre autres).

Justificatifs :

- *Enregistrement des dates du nettoyage de la soupière et de la réserve d'eau (sauf si le système est automatisé)*
- *Enregistrement des contrôles de machine à soupe*

5. Hygiène

5.1. Hygiène des intervenants dans l'élevage et du petit matériel

Recommandations : [fiche Hygiène du personnel](#)

5.1.1. Objectifs généraux

Les mains, les tenues et chaussures de travail et le petit matériel d'élevage sont des vecteurs de contaminants.

Il **faut** donc veiller à leur appliquer des règles d'hygiène strictes.

5.1.2. Hygiène des intervenants dans l'élevage

Une sectorisation de l'activité dans l'élevage **doit** être, si possible, organisée pour dissocier le secteur des truies et celui des porcs en croissance (exemple : changement de bottes entre les secteurs).

Il **faut** se laver les mains à l'eau et au savon, en particulier avant les interventions sur les animaux (soins, castrations, assistance à la mise bas...), ou porter des gants jetables.

5.1.3. Hygiène du petit matériel

Le petit matériel (pinces coupantes, scalpels, seringues, chiffres et caractères de la frappe, pince à tatouer, ...) constitue un vecteur potentiel de germes.

Il **doit** donc être nettoyé et désinfecté après usage.

Les radiants utilisés en maternité et en post-sevrage **doivent** être dépoussiérés après chaque bande.

Une sectorisation du petit matériel **doit** être, si possible, organisée (matériel dédié au secteur des truies et au secteur des porcs en croissance).

Justificatifs :

Factures des produits d'hygiène

5.2. Nettoyage et désinfection des bâtiments et équipements d'élevage

Recommandations : [fiche Nettoyage et désinfection des locaux](#)

5.2.1. Objectifs généraux

Le nettoyage consiste à enlever les souillures et toute matière indésirable (résidus d'aliment, poussière...). La désinfection permet de diminuer le nombre de micro-organismes.

Le nettoyage et la désinfection permettent ainsi de limiter la persistance de contaminants dans les bâtiments et équipements d'élevage avant l'introduction des animaux dans leur logement.

Le détenteur définit un plan prévisionnel interne des opérations de nettoyage et de désinfection ainsi que des périodes de vide sanitaire de ses locaux d'élevage et de ses parcours dans lequel il décrit les

procédures mises en œuvre, matériels, produits détergents et désinfectants utilisés. Ce plan **doit** figurer dans le plan de biosécurité de l'élevage.

Le détenteur définit un plan de nettoyage, désinfection et vide sanitaire pour l'ensemble de son exploitation.

5.2.2. Fréquence de nettoyage-désinfection

Le détenteur réalise un plan prévisionnel interne des opérations de nettoyage et de désinfection ainsi que des périodes de vide sanitaire de ses locaux d'élevage et de ses parcours dans lequel il décrit les procédures mises en œuvre, matériels, produits détergents et désinfectants utilisés.

Un protocole de nettoyage-désinfection **doit** être réalisé dès que possible dans les bâtiments d'élevage. Leurs salles, les quarantaines, les parcs ou enclos qui sont totalement inoccupés font l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection après le départ des derniers animaux.

Les animaux ne **doivent** être réintroduits qu'après les opérations de nettoyage et désinfection.

Il n'est pas exigé un enregistrement systématique de la réalisation des opérations de nettoyage-désinfection mais uniquement des fréquences prévues.

Il n'est pas exigé d'autocontrôles de l'efficacité du nettoyage ou de la désinfection.

En **élevage plein air**, les abris, y compris en bois, **doivent** pouvoir être nettoyés et désinfectés. Les abris non nettoyables ni désinfectables ou vétustes sont proscrits.

Le sol des parcours en plein air **ne doit pas** faire l'objet de désinfection y compris par de la chaux en dehors de problèmes sanitaires.

Les opérations de nettoyage et désinfection en élevage plein air **doivent** également être prévues par le plan de biosécurité.

Le plan de nettoyage et désinfection **doit** inclure la zone d'équarrissage. Les informations relatives à cette zone se trouvent en [paragraphe 1.6](#).

Justificatifs :

- *Factures des produits désinfectants*
- *Plan prévisionnel interne des opérations de nettoyage et de désinfection ainsi que les périodes de vide sanitaire des locaux d'élevage et des parcours avec description des procédures mises en œuvre, matériels, produits détergents et désinfectants utilisés dans le plan de biosécurité*

5.2.3. Etapes chronologiques

a. La préparation de la salle

La salle **doit** être préparée pour faciliter son nettoyage ultérieur.

Il **faut** :

- sortir le petit matériel (tapis, augettes...) pour le nettoyer et le désinfecter ;
- racler les plus grosses salissures (déjections et restes d'aliment) ;
- dépoussiérer les parties hautes avec un tuyau d'eau ou au jet plat de la pompe à haute pression.

b. Le lavage

Un lavage à l'eau **doit** être réalisé après le trempage ou après l'application de détergent le cas échéant.

Il élimine la matière organique et 80 à 90 % des germes.

c. La désinfection

La désinfection détruit les micro-organismes persistant après le nettoyage.

Il **faut** :

- appliquer le désinfectant sur des surfaces ressuyées mais pas trop sèches, par exemple 1 à 4h après le nettoyage (maximum 10h), pour assurer un temps de contact et une efficacité maximale du désinfectant sur les surfaces ;
- utiliser un désinfectant avec une triple activité (bactéricide, virucide et fongicide, testée selon les normes en vigueur) et aux concentrations préconisées par le fabricant.

d. Le séchage

L'introduction des animaux **doit** se faire dans une salle sèche.

Durant la période de séchage, la salle **doit** rester vide de tout animal et les mouvements de personnel y sont réduits au strict minimum.

Justificatifs :

- *Factures de produits désinfectants et de détergent le cas échéant*
- *Protocoles de nettoyage et désinfection renseignés dans le plan de biosécurité*

5.2.4. Cas particuliers : élevages sur litière paillée ou accumulée

Dans les élevages sur litière paillée, il **faut** enlever la paille après le départ des animaux et, si l'inclinaison du sol permet l'écoulement des jus et des eaux de lavage dans une fosse, appliquer les étapes décrites précédemment. Sinon, bien nettoyer le sol et le désinfecter par application de chaux vive.

Dans les élevages sur litière accumulée, il **faut** appliquer le même protocole après enlèvement de la litière et au moins une fois par an.

5.2.5. Stockage et élimination des bidons de désinfectant et de détergent

Il **faut** stocker les bidons de manière à éviter toute consommation accidentelle par les porcs et l'écoulement des produits dans l'environnement.

Leur brûlage à l'air libre est interdit.

6. Gestion des effluents liquides et solides des élevages

6.1. Contexte et objectifs généraux

Dans le cadre de ce guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage, il s'agit exclusivement, concernant les effluents d'élevage :

- d'évaluer, au regard des dangers retenus à l'issue de l'analyse préalable, une possible contamination de la chaîne alimentaire consécutivement à la détention, la manipulation ou l'épandage de ces effluents ;
- de proposer des mesures adaptées de prévention et de maîtrise.

En effet, les lisiers et fumiers (constitués en premier lieu des déjections des animaux, lisiers ou fumiers et, accessoirement, des eaux de lavage et litière) contiennent des germes, essentiellement d'origine entérique, qui pourraient être à l'origine de contaminations d'animaux ou de végétaux après un épandage sur une parcelle, via le sol ou l'eau.

Recommandations : [fiche Gestion des lisiers](#)

6.2. Gestion des effluents dans le bâtiment

La prévention en amont reste le meilleur moyen de réduire la pression contaminante des effluents.

6.3. Gestion du stockage et du traitement des effluents

Le stockage des effluents **doit** se trouver en zone professionnelle, et l'accès à cette zone de stockage se faire par la zone publique ou la zone professionnelle.

La composition physico-chimique d'un lisier ou d'un fumier est peu favorable au maintien et à la multiplication de la plupart des germes durant la phase de stockage. Au contraire, il se produit durant cette phase une hygiénisation partielle de l'effluent (abaissement de la charge microbienne) ; cela est conforté par l'existence de durées minimales de stockage, prévues par la réglementation (4 mois minimum, celle-ci étant même de 7,5 mois en zone vulnérable).

Sur la base des connaissances actuelles, les méthodes de traitement des lisiers en usage ou envisageables permettent un abattement suffisant des pathogènes des effluents, sans qu'il soit nécessaire de rechercher un abattement total de cette flore par des procédés plus contraignants.

6.4. Gestion des épandages d'effluents

Les sols agricoles constituent un milieu défavorable à la survie des germes d'origine entérique. De plus, très peu de cas de contamination de cultures à destination des humains ou des animaux sont attestés.

7. Traçabilité des porcins

7.1. Objectifs généraux

La traçabilité permet de fournir des informations sur l'origine et les conditions de production de la viande proposée au consommateur et d'assurer une intervention rapide et ciblée sur les produits susceptibles de présenter un danger (identification rapide des produits dangereux et retrait/rappel ciblé de ces produits).

Référence : [Arrêté du 24 novembre 2005 relatif à l'identification du cheptel porcin](#)

7.2. Enregistrement des exploitations et des sites d'élevage

Tout éleveur détenant au moins un porc est concerné par la réglementation et responsable de l'identification de ses porcs.

L'éleveur **doit** être déclaré à l'E.D.E. qui lui attribue pour chacune de ses exploitations un numéro d'exploitation national à 10 caractères (localisation française + codes INSEE du département et de la commune + n° d'ordre dans la commune).

Par ailleurs, une même exploitation peut être subdivisée en un ou plusieurs sites d'élevage porcin, un site d'élevage correspondant à un groupe de bâtiments ou de parcelles séparés de moins de 500 mètres (sauf dérogation). L'E.D.E. attribue à chaque site d'élevage de l'exploitation un indicatif de marquage unique à 7 caractères (localisation française + code INSEE du département + combinaison de chiffres/lettres unique dans le département).

7.3. Marquage des porcins

Les porcins **doivent** être identifiés avant de quitter un site d'élevage.

- A destination d'un autre site d'élevage, les porcelets sont identifiés à l'oreille par une boucle jaune ou un tatouage portant l'indicatif de marquage du site d'élevage de départ.

Dérogation : lorsqu'un site d'élevage porcin s'approvisionne en porcelets auprès d'un unique autre site d'élevage, les porcelets circulant entre ces deux sites liés peuvent ne pas être identifiés à la sortie du premier site, dès lors que le lien est actif dans la base de données nationale de l'identification porcine BDPORC.

- A destination de l'abattoir, les porcs charcutiers sont identifiés par un tatouage à l'arrière de l'épaule portant l'indicatif de marquage du site d'élevage de départ. Ce marquage est réalisé avant la sortie du site.

Remarque : certaines races locales bénéficient d'une dérogation par les DDPP : la boucle à l'oreille remplace le tatouage qui peut être illisible sur une peau noire.

- Les reproducteurs sont identifiés individuellement avant de quitter leur site de naissance par une boucle ou par un tatouage à l'oreille puis, comme les porcs charcutiers, avant le départ pour l'abattoir. Pour les reproducteurs issus de l'auto-renouvellement et qui ne transitent pas d'un site à l'autre, seul le tatouage à l'épaule est obligatoire.

Justificatifs :

- Identification des porcs en élevage
- Présence du matériel agréé par le ministère en charge de l'Agriculture (matériel de tatouage et boucles)
- Lisibilité et conformité des marquages à l'abattoir sur les bordereaux d'abattoir

Dans les cas de dérogation d'identification des porcs entre sites liés :

- Attestation de dérogation, téléchargeable sur le site internet de BDPORC
- Présence de la mention « transfert entre sites liés » sur les documents d'accompagnements

7.4. Document d'accompagnement des mouvements

Tous les mouvements de porcins en direction d'un autre site d'élevage (y compris pour les mouvements entre deux sites d'élevage de la même exploitation), d'un centre de rassemblement, ou d'un abattoir **doivent** être accompagnés d'un document d'accompagnement, qui précise les caractéristiques du mouvement, en particulier les dates, origines et destinations, nombre et type d'animaux concernés, camion.

Le document d'accompagnement peut être établi sur support papier ou dématérialisé.

Le document d'accompagnement est **obligatoirement** rempli et signé (ou validé) par le détenteur concerné. Si le détenteur fait le choix d'un dispositif dématérialisé, ces informations sont consultables à l'écran de l'appareil utilisé (smartphone, tablette,...) et peuvent être imprimés si nécessaire.

L'éleveur **doit** conserver dans le registre d'élevage les documents d'accompagnement correspondant aux entrées et sorties des porcins de chaque site d'élevage de son exploitation pendant cinq ans.

Justificatif :

Documents d'accompagnement

7.5. Registre d'élevage

Toute exploitation à laquelle sont rattachés un ou plusieurs site(s) d'élevage porcin **doit** disposer d'un registre d'élevage, constitué d'un ensemble de documents précisant :

- les caractéristiques de l'exploitation,
- les informations concernant l'encadrement zootechnique, sanitaire et vétérinaire pour chaque espèce animale,
- les mouvements des animaux à l'intérieur de l'élevage,
- l'entretien et les soins portés aux animaux,
- les données relatives aux interventions vétérinaires.

Justificatifs :

- *Fiche synthétique des caractéristiques de l'exploitation*
- *Fiche synthétique des données concernant l'encadrement zootechnique sanitaire et médical*
- *Données concernant les mouvements d'animaux*
- *Données concernant l'entretien et les soins aux animaux*
- *Visas des vétérinaires, services vétérinaires ou des techniciens intervenant dans l'élevage*

Le détenteur peut consigner dans le registre d'élevage des données complémentaires à celles imposées par le présent arrêté, telles que celles prévues dans des cahiers des charges visant à l'obtention d'un label ou d'une certification de conformité, dans la mesure où la lisibilité du registre d'élevage est préservée.

Le support du registre d'élevage **doit** être en papier.

Le détenteur consigne et classe les données de mouvements des animaux et concernant leur entretien et les soins qui leur sont apportés, dans un ordre chronologique par type de données.

Toutefois, ces données, peuvent être consignées et complétées sur un support informatique, à condition que la mise à jour de ces données sur support papier ait lieu au moins une fois par trimestre, ainsi que lors de toute visite de vétérinaire intervenant sur les animaux concernés par le registre, ainsi qu'à toute demande des agents de l'état.

Référence : *Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage*

7.6. Notification à la base de données nationale

La notification consiste à transmettre au gestionnaire de la base de données nationale (BDPORC) les informations décrivant un mouvement de porcins vers un site d'élevage, un centre de rassemblement, un abattoir ou l'équarrissage.

La notification d'un mouvement consiste à transmettre les informations décrivant un mouvement de porcins entre un site d'élevage ou une exploitation de départ et un site d'élevage ou une exploitation d'arrivée à la base de données nationale d'identification des porcins agréée par le ministère en charge de l'agriculture (BDPORC). Cette notification **doit** être réalisée dans un délai de 7 jours calendaires suivant le mouvement.

Le détenteur peut réaliser lui-même la notification, selon les modalités suivantes :

- Par internet : le détenteur se connecte à BDPORC via Internet, et y saisit les informations relatives aux mouvements concernés ;
- par le dispositif de dématérialisation : le fait de valider le document dématérialisé permet de notifier simultanément les informations concernées ;
- par courrier à l'EDE : le détenteur envoie à l'E.D.E. dont il dépend un double ou une copie du document d'accompagnement des mouvements à notifier. L'E.D.E. saisit le mouvement dans BDPORC pour le compte du détenteur.

Le détenteur peut déléguer la notification, c'est à dire confier la transmission de l'information collectée à un tiers, en le précisant sur le document d'accompagnement. Le détenteur des animaux reste responsable de la notification.

7.7. Informations sur la Chaîne Alimentaire (I.C.A)

Dans ce même objectif de traçabilité et de protection du consommateur, la réglementation prévoit que certaines informations pertinentes au regard de la sécurité des aliments soient transmises de l'élevage à destination de l'abattoir et des services vétérinaires. Elles sont dites « Informations sur la Chaîne Alimentaire » (I.C.A). Ces informations permettent aux abattoirs d'organiser les opérations d'abattage et aux vétérinaires officiels d'exercer au mieux les procédures d'inspection requises.

L'éleveur **doit** donc renseigner l'encadré « Information sur la chaîne alimentaire et transportabilité » présent sur le Document d'accompagnement des porcs à l'abattoir.

Les informations à renseigner concernent les conditions d'hébergement contrôlées en ce qui concerne la présence de *Trichinella*, les aiguilles cassées, les antécédents de salmonellose clinique, les abcès ou boiteries, les dangers avec gestion particulière ayant par ailleurs fait l'objet d'une notification et gestion administrative, les dangers avérés identifiés par le détenteur comme la présence de corps étranger ou de substances dangereuses et le délai d'attente viande (qui n'ont vocation à circuler que d'un éleveur vers un autre éleveur).

Justificatif :

Document d'accompagnement des mouvements

Tableaux de synthèse

I. Récapitulatif des justificatifs à présenter.....	48
II. Récapitulatif des types de dangers	57
III. Références réglementaires utilisées	60

I. Récapitulatif des justificatifs à présenter

Enregistrements							Points de vérification
Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ? *	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)		
1. Biosécurité Le plan biosécurité complet : - Le plan de circulation incluant la délimitation des 3 zones - La liste tenue à jour des fournisseurs réguliers de l'exploitation - La liste tenue à jour des personnes travaillant dans l'exploitation et des intervenant réguliers - Le nom des vétérinaires traitant et sanitaire - Le plan de gestion des flux - Le plan de nettoyage-désinfection pour les différents secteurs de la zone d'élevage - Le plan de gestion des sous-produits animaux - Le plan de lutte contre les sangliers pour les exploitations avec passage extérieur - Le nom du référent en charge de la biosécurité et les attestations de formation à la biosécurité - Le plan de biosécurité signé par l'ensemble des personnels permanent et temporaire - Le cahier d'émargement de l'ensemble des intervenants extérieurs - La traçabilité des flux d'animaux à l'intérieur de l'exploitation	Mise en place, à chaque travaux ou changement d'organisation	5 ans		Support papier libre ou outil informatique		<ul style="list-style-type: none"> Présence du plan de biosécurité complet et à jour Organisation des bâtiments dans lesquels sont élevés et où circulent les porcs Plan de circulation avec les 3 zones délimitées Plan de gestion des flux Signalétique présente et visible Pour les élevages avec un passage extérieur : présence d'une clôture répondant aux spécifications techniques minimales réglementaires et le plan de l'élevage avec les clôtures matérialisées Présence d'un sas sanitaire avec marche en avant comportant tenues, chaussures et équipé au minimum pour un lavage des mains. Présence d'une procédure d'entrée affichée. Présence d'un registre des visites rempli Présence d'une quarantaine séparée du reste de l'élevage 	

*factures à conserver 5 ans dans le cadre du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène et 10 ans pour les services fiscaux.

** Les cases vides signifient que le lieu de conservation des documents est libre (classier, informatique...).

	Enregistrements						Points de vérification
	Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ? *	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)	
1.6 Aire d'équarrissage	Les mesures spécifiques de biosécurité prises par le personnel chargé de la manipulation des cadavres Bordereaux d'enlèvement fournis par l'équarrisseur	A chaque enlèvement de cadavre	5 ans		Documents fournis par l'équarrisseur	Equarrisseur	<ul style="list-style-type: none"> • Emplacement et équipement (cloche ou bac étanche) de l'aire d'équarrissage en zone publique sur sol stabilisé ou bétonné • Bordereaux d'enlèvement fournis par l'équarrisseur • Congélateur si durée de stockage > 4 jours • Dispositions d'hygiène du manipulateur et du matériel en contact avec les cadavres
1.8.2 Plan de lutte contre les rongeurs	Le plan de lutte contre les nuisibles		5 ans		Factures/contrat/avis de passage	Entreprise de dératisation ou fournisseur de produits rodenticides	
2.1 Logement, gestion des bandes	Registre entrée-sortie sur chaque parcelle pour élevages en plein air	Entrée ou sortie d'animaux sur des parcelles de plein air	5 ans	Registre d'élevage	Support papier libre		Respect des normes bien-être (densité, luminosité, matériaux manipulables...)
2.2 Semence	Bons de livraison/factures des centres d'insémination artificielle porcins agréés	Lors d'achat de semence	5 ans		Factures, bons de livraison ou support fourni par les CIAP agréés	CIAP	Case des verrats : 6m ² (ou 10m ² si la case est utilisée pour la saillie naturelle)
	Outil de gestion interne consignnant les IA réalisées	Lors des IA	5 ans		Support papier libre ou outil informatique		

	Enregistrements						Points de vérification
	Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ? *	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)	
2.3 Maternité	Factures de matériel coupant pour les castrations, factures de produits désinfectants de plaies ou de matériel	Lors d'achat de matériel coupant pour les castrations et de produits désinfectants de plaies et de matériel	5 ans		Facture	Fournisseur de produits désinfectants et de petit matériel	
2.4 Gestion du médicament	<ul style="list-style-type: none"> - Ordonnances (y compris celles concernant les aliments médicamenteux), - Enregistrement de l'administration de médicaments vétérinaires (y compris aliment médicamenteux) avec l'indication de la nature des médicaments (nom commercial ou à défaut substances actives), des animaux auxquels ils sont administrés, de la voie d'administration et de la dose quotidienne administrée par animal (ces mentions peuvent être remplacées par une référence à l'ordonnance relative au traitement administré si l'ordonnance comporte ces indications), de la date de début et la date de fin de traitement, le temps d'attente même si celui-ci est nul ou la date à partir de laquelle l'abattage est possible - Etiquettes des aliments médicamenteux - Bons de livraison ou renvoi aux factures concernant les médicaments vétérinaires qui ne sont pas soumis à prescription et n'ont pas fait l'objet d'une ordonnance - Résultats d'analyses - Comptes-rendus de visites ou bilans sanitaires (établis par un vétérinaire ou par les services vétérinaires) 	Lors de visites de vétérinaires ou des services vétérinaires, lors d'achat de médicaments vétérinaires (soumis ou non à prescription, y compris aliment médicamenteux), lors du traitement d'un animal ou d'un lot d'animaux, lors de la réception de résultats d'analyses	5 ans	Registre d'élevage	Support papier libre	Vétérinaire (ordonnances, factures, comptes-rendus de visites), laboratoire d'analyses (résultats d'analyses), fournisseur d'aliments (étiquetage), pharmacien (factures)	<ul style="list-style-type: none"> • Pharmacie (meuble et/ou local) propre, à l'abri de la poussière et de la lumière et accessible aux seuls responsables des soins • Absence de produits périmés • Thermomètre mini-maxi dans le réfrigérateur. • Présence d'aiguilles en alliage détectable dont la taille est adaptée à chaque stade des animaux • Pour les DASRI : <ul style="list-style-type: none"> - emballage aux normes - convention d'élimination - bon de prise en charge (ou bordereau spécifique si quantité de déchets produits > 5kg/mois) • Présence d'une frappe 5X ou 6X et de boucles rouges pour identifier les porcs avec aiguille cassée.

	Enregistrements						Points de vérification
	Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ? *	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)	
2.4 Gestion du médicament	Diagramme de fonctionnement de la machine à soupe	Pour la mise en place de traitement dans la soupière, diagramme valable tant que la configuration de la machine à soupe ne change pas	5 ans		Support papier libre		
	Bilan du contrôle de l'installation de la machine à soupe	1 fois par an, pour réaliser des traitements médicamenteux dans la soupière	5 ans		Support papier libre		
2.5 Réception, embarquement des porcs							<ul style="list-style-type: none"> • Pour les élevages en bâtiment : quai d'embarquement et aire d'attente • Pour les élevages plein air : aire d'attente et de chargement • Présence d'une quarantaine séparée du reste de l'élevage pour recevoir les futurs reproducteurs
	Document d'accompagnement des mouvements	(cf traçabilité)					
	L'heure du dernier repas avant abattage et éventuellement signalement des porcs à anomalies mineures sur le document d'accompagnement des mouvements	A chaque départ de porcins pour l'abattoir	5 ans	Registre d'élevage	Document d'accompagnement des porcins	EDE	
	Présence de la grille et du guide « transportabilité »	A chaque départ de porcins pour l'abattoir	Permanent		Les documents seront fournis après la validation du dossier au niveau national		
	Présence du protocole de mise à mort d'urgence	A la mise en place puis à chaque mise à jour ou changement d'organisation	Permanent	Registre d'élevage	Support papier libre ou outil informatique		Présence de matériel spécifique dédié à la mise à mort en urgence

	Enregistrements						Points de vérification
	Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ? *	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)	
2.6 Isolement des porcs malades ou blessés							Présence d'un local ou d'une zone d'isolement des porcs malades ou blessés
3. Abreuvement	Si puits ou forage avec prélèvement > 1000 m ³ /an : déclaration au titre du code de l'Environnement	Lors de la réalisation de l'ouvrage	Permanent		Support fourni par la préfecture		Accès permanent à de l'eau fraîche pour les porcs âgés de plus de 2 semaines d'âge
	Analyses bactériologiques annuelles de l'eau et au moins une analyse physico-chimique de l'eau	Une fois par an pour l'analyse bactériologique. Une fois minimum pour l'analyse physico-chimique	5 ans	Registre d'élevage	Document envoyé par le laboratoire d'analyses	Laboratoire d'analyses du prélèvement d'eau	
4.2.2 FAF Traçabilité des aliments	Registre de réception des matières premières	A la réception des matières premières	5 ans	Classeur FAF	Support libre		
	Registre des échantillons de matières premières et des produits finis	Pour chaque matière première : un échantillon par an. Pour les produits finis : au moins un échantillon par an ou à chaque changement de formule.	5 ans	Classeur FAF	Support libre		

	Enregistrements						Points de vérification
	Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ? *	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)	
4.2.3 FAF Réception et stockage des intrants	Bons de livraison des matières premières	Lors de la livraison de matières premières	5 ans	Classeur FAF	Support fourni par le livreur	Bons fournis par le livreur de matières premières	<ul style="list-style-type: none"> • Présence d'échantillons de matières premières et de produits finis • Présence d'une grille au niveau de la fosse de réception • Couverture des fosses situées à l'extérieur des bâtiments • Absence de matières premières ou de produits en sacs périmés
	Procédure de retrait des matières premières	En cas de matières premières non conformes sur les dangers identifiés dans le guide	Permanent	Classeur FAF	Support libre		
	Fiches d'entretien du matériel et des locaux de la fabrique d'aliment	Fréquence à adapter suivant le matériel	5 ans	Classeur FAF	Support libre		
	Fiche de suivi des unités de stockage	Une fois par an	5 ans	Classeur FAF	Support libre		
	Fiche de suivi des dysfonctionnements	Lors d'un dysfonctionnement dans les étapes de fabrication d'aliment à la ferme	5 ans	Classeur FAF	Support libre		
	Fiche d'enregistrement du nettoyage et de la désinfection des locaux de stockage, fabrication et distribution de l'aliment	Au moins une fois par an	5 ans	Classeur FAF	Support libre		
	Présence des protocoles de mesure d'hygiène et de protection vis-à-vis de la faune sauvage	Mise en place, mise à jour ou changement d'organisation	5 ans		Support papier libre ou outil informatique		Intégration de la zone de FAF dans le plan de dératisation et de protection vis-à-vis des sangliers sauvages

Enregistrements							Points de vérification
Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ? *	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)		
4.3 Aliment	Etiquettes ou documents tenant lieu d'étiquetage des aliments pour animaux, y compris pour les matières premières non produites sur l'exploitation et les aliments médicamenteux	A la réception d'aliment ou de matières premières non produites sur l'exploitation	5 ans	Registre d'élevage	Etiquettes fournies avec l'aliment ou les matières premières non produites sur l'exploitation	Fournisseur d'aliment	Silos permettant de conserver l'aliment autant que possible à l'abri de l'humidité, des rongeurs, des insectes, des oiseaux et des animaux domestiques
	Bons de livraison ou factures des aliments achetés	A la réception de l'aliment ou à la réception de la facture	5 ans	Registre d'élevage	Fourni par le fournisseur d'aliment	Fournisseur d'aliment	
	Bon de retrait établi par le fournisseur d'aliment ou factures des produits de traitement et/ou nouvelle formulation de l'aliment	Lors de présence d'un aliment potentiellement dangereux	5 ans		Support fourni par le fournisseur d'aliment ou factures des produits de traitement	Fournisseur d'aliment ou de produits de traitement	
	Fiches d'enregistrement des dates du nettoyage de la soupière et de la réserve d'eau (sauf si système automatisé)	Lors du nettoyage de la soupière et de la réserve d'eau	5 ans		Support libre		
	Enregistrement des contrôles de machine à soupe	Au moment du contrôle annuel	5 ans		Support papier libre	L'entreprise qui aura réalisé le contrôle	Présence d'un document attestant du contrôle et de la maintenance de la machine à soupe
5.1 Hygiène matériel et intervenant	Factures de produits désinfectants pour le petit matériel	Lors d'achat de produits désinfectants et détergents pour le petit matériel	5 ans		Facture	Fournisseur de produits désinfectants	

	Enregistrements						Points de vérification
	Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ? *	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)	
5.2 Nettoyage-désinfection	Plan prévisionnel interne des opérations de nettoyage et de désinfection	Dans chaque salle en maternité, post-sevrage, engraissement et quarantaine, après le départ des animaux	5 ans		Support libre (ex : fiches bandes ou modèle proposé)		Protocole(s) de nettoyage et de désinfection renseignés dans le plan de biosécurité
	Factures de produits désinfectants	Lors d'achat de produits désinfectants	5 ans		Factures	Fournisseur de produits désinfectants	
7. Traçabilité	Bordereaux d'abattoir (lisibilité et conformité des indicatifs de marquage)	À chaque réception de bordereaux d'abattoir	5 ans	Registre d'élevage	Bordereau d'abattoir	Abattoir	<ul style="list-style-type: none"> • Porcs correctement identifiés en élevage • Présence du matériel autorisé par le Ministère chargé de l'Agriculture (matériel de tatouage et boucles) • Lisibilité des marquages
	Dans les cas de dérogation d'identification des porcs entre sites liés : attestation de dérogation, téléchargeable sur le site internet de BDPORC et présence de la mention « transfert entre sites liés » sur les documents d'accompagnements	Lors de transfert de porcs entre sites liés dans bdporc	5 ans	Registre d'élevage	Document d'accompagnement des porcs	BDPORC	
	Données concernant les mouvements d'animaux dans l'élevage, l'entretien et les soins aux animaux, visas des vétérinaires, des services vétérinaires ou des techniciens intervenant dans l'élevage	À chaque événement cité	5 ans	Registre d'élevage	Support variable suivant le type d'évènement cité		

*factures à conserver 5 ans dans le cadre du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène et 10 ans pour les services fiscaux.

**lieu : à remplir par l'éleveur : sans précision réglementaire sur le lieu de conservation, les documents peuvent aussi être rangés dans le Registre d'Elevage

	Enregistrements						Points de vérification
	Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ? *	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)	
7. Traçabilité	Document d'accompagnement des mouvements pour les porcins	À chaque entrée ou sortie de porcs d'un site d'élevage vers un autre site d'élevage, un centre de rassemblement ou vers l'abattoir (dans ce dernier cas, ce document est aussi appelé bon d'enlèvement)	5 Ans	Registre d'élevage	Support libre, papier avec toutes les informations obligatoires, ou support fourni par : EDE, GDS du département, groupement de producteurs ou autre organisation, l'éleveur	EDE	
	Fiche synthétique des caractéristiques de l'exploitation	Lors de la constitution du registre d'élevage	Permanent	Registre d'élevage	Support papier libre		
	Fiche synthétique des données concernant l'encadrement zootechnique, sanitaire et médicale	Lors de la constitution du registre d'élevage	5 Ans	Registre d'élevage	Support papier libre		

II. Récapitulatif des types de dangers

Récapitulatif des dangers

Le Guide définit des Bonnes Pratiques d'Hygiène, c'est-à-dire des mesures de maîtrise permettant de limiter l'introduction, la multiplication et/ou la persistance de **dangers potentiellement présents** dans la viande de porc.

Danger (R.178/02) : *un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux pouvant avoir un effet néfaste sur la santé.*

La liste des dangers pour lesquels des mesures de maîtrise ont été proposées est identique à celle du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP pour le secteur abattage-découpe. Cette liste a également servi de base à la détermination des Informations sur la Chaîne Alimentaires (ICA) pour la filière porcine.

Ce travail d'**identification des dangers** potentiellement présents dans la viande de porc a été réalisé de façon exhaustive à partir d'un ensemble de documents disponibles au moment de l'élaboration du Guide : données épidémiologiques, études scientifiques françaises ou internationales, exploitation des « historiques » de données disponibles dans les entreprises de la filière et les organisations de la profession. Les aspects réglementaires, en particulier ceux relatifs aux zoonoses et agents zoonotiques, ont été également intégrés.

Identification des dangers (NF V 01-002) : *identification d'agents biologiques, chimiques ou physiques susceptibles de provoquer des effets néfastes pour la santé et qui peuvent être présents dans un aliment ou un groupe d'aliments particulier.*

Cette démarche a abouti à une liste de dangers devant être pris en considération par la filière porcine. L'objectif n'est pas ici de hiérarchiser l'importance relative des dangers identifiés mais de conserver ceux raisonnablement concernés, même si leur probabilité d'apparition peut être très faible. Cette liste, qui peut paraître longue, ne doit pas alarmer : cela ne signifie pas en effet que ces dangers soient effectivement présents. Ce choix de méthode témoigne seulement de la responsabilité et d'une volonté d'anticipation de la part des opérateurs de la filière porcine, les connaissances et la situation épidémiologiques étant susceptibles d'évoluer.

D'un point de vue pratique, les dangers biologiques, physiques et chimiques retenus ont généralement des caractéristiques et des modes de contamination peu spécifiques, ce qui explique que les mesures de maîtrise les concernant soient elles-mêmes très génériques.

En simplifiant un peu la réalité pour la commodité didactique, les dangers biologiques peuvent être regroupés selon leur nature/origine et leur mode de contamination ; on peut ainsi distinguer :

• les dangers bactériens

- de la sphère digestive, qui peuvent se retrouver dans l'environnement de l'animal via les déjections, mais également dans le sol, l'eau ou les aliments. De nombreux germes sont concernés : *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter thermotolerans*, *Yersinia enterocolitica* et *Y. pseudotuberculosis*, *Escherichia coli verotoxinogènes*, *Salmonella enteritica*,
- essentiellement liés à un portage cutané, muqueux ou articulaire : *Staphylococcus aureus*,
- à réservoir large, mais plutôt liés à des animaux malades : *Brucella suis*, *Mycobacterium* spp ;

• les dangers parasitaires

- dont les œufs peuvent être présents dans l'environnement de l'élevage : *Cryptosporidium* spp,
- dont les œufs peuvent être présents dans les muscles : *Trichinella* spp,
- dont les œufs peuvent être présents dans l'environnement et les muscles : *Toxoplasma gondii*, *Cysticercus cellulosae* (*Tenia solium*).

Les dangers bactériens ont la capacité à se multiplier, dès que les conditions du milieu sont favorables (température, eau, nutriments), contrairement aux dangers parasitaires.

Les **dangers physiques** sont liés à des introductions accidentelles de corps étrangers, lors de manipulations des animaux (aiguilles de traitement vétérinaire), ou par ingestion (matériaux usés). En cas d'ingestion, les particules peuvent exceptionnellement migrer dans les parties comestibles de l'animal (langue, muscles).

Les **dangers chimiques** peuvent être classés en deux catégories, selon qu'ils résultent d'une activité liée ou non à l'élevage.

• **Activités liées à l'élevage :**

- les médicaments vétérinaires (antibiotiques, anti-inflammatoires, antiparasitaires, ...) soumis à délais d'attente, les pesticides destinés au traitement ou à la prévention contre des agents biologiques nuisibles (insecticides, rodenticides...), et les produits de nettoyage-désinfection. Le respect des conditions d'utilisation et de stockage de ces produits permet de limiter l'introduction de ce type de danger ;
- les mycotoxines sont produites par les moisissures, appartenant principalement aux genres *Aspergillus*, *Penicillium* et *Fusarium*. Ces moisissures peuvent se développer sur les grains des céréales et dans les fourrages pendant la culture au champ, la récolte et/ou le stockage. Le respect des bonnes pratiques d'hygiène définies pour les productions végétales destinées à l'alimentation animale permet de limiter l'apparition de ce type de danger.

• **Activités extérieures à l'élevage :**

- les métaux lourds dont la présence, accidentelle ou chronique, dans l'environnement (eau, sol) est généralement liée à des activités industrielles (métallurgie, incinérateur...), sous forme d'éléments traces ;
- les dioxines et les polychlorobiphényles (PCB) qui ont généralement une origine industrielle (incinération...);
- les radiocontaminants, d'origine naturelle, mais surtout industrielle (nucléaire), qui émettent des rayonnements ionisants responsables d'effets néfastes sur les organismes vivants.

Ces dangers chimiques d'origine externe à l'élevage ont été identifiés comme des « dangers à gestion particulière » (DGP) : éléments traces métalliques, dioxines et apparentés, radiocontaminants. Il existe peu de moyens de maîtrise de ces DGP, qui sont peu décelables. L'exploitant ne doit pas se substituer aux Pouvoirs Publics qui mettent déjà en œuvre des plans de contrôle et de surveillance de ces dangers ; toutefois, il a un devoir de vigilance vis à vis de ces dangers et, en cas de problème avéré, l'obligation d'appliquer les mesures de maîtrise définies par les Pouvoirs Publics. La mise en place des Informations sur la Chaîne Alimentaire (ICA), devrait permettre une gestion plus rapide et plus efficace de ces dangers en améliorant la communication entre l'éleveur, l'abatteur (ou l'exploitant de l'abattoir) et les services vétérinaires.

Le tableau suivant permet, pour l'ensemble des dangers retenus, d'identifier les postes de l'élevage pour lesquels des mesures de maîtrise sont proposées, sous la forme de BPH, dans les chapitres correspondants. Ces BPH sont reconnues comme pertinentes pour maîtriser l'Hygiène, même si leurs conséquences sur les dangers identifiés ne sont pas toujours directement mesurables.

Danger concerné	Biosécurité	Conduite d'élevage						Alimentation		Hygiène		Gestion des effluents liquides et solides des élevages	Traçabilité des porcs	
		Logement et gestion des bandes	Gestion de la semence et de l'insémination	Soins aux truies et aux porcelets en maternité	Gestion du médicament	Gestion de la réception et de l'embarquement des porcs	Local ou lieu d'isolement des porcs	Gestion des cadavres, équarrissage	Distribution d'une eau de qualité adéquate	Fabrication d'aliments à la ferme	Stockage et distribution des aliments			Hygiène des intervenants et du petit matériel
Dangers Biologiques														
<i>Brucella suis</i>	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Campylobacter</i> thermotolérant	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Clostridium botulinum</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Clostridium perfringens</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Cryptosporidium</i> spp	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Escherichia coli</i> vérotoxino-gènes	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Listeria monocytogenes</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Mycobacterium</i> spp	X	X		X		X	X	X			X	X	X	X
<i>Salmonella enterica</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Staphylococcus aureus</i>	X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
<i>Toxoplasma gondii</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Trichinella</i> spp	X							X		X	X			X
Virus de l'hépatite E	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Yersinia enterocolitica</i> & <i>Y. pseudotuberculosis</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dangers physiques		X			X					X				X
Dangers chimiques	X				X				X	X		X		X

III. Références réglementaires utilisées

	Organisation générale élevage	Sas sanitaire, entrée matériel	Quarantaine	Aire d'équarrissage	Stockage litières neuve et paille	Autres espèces animales	Référent et plan de biosécurité	Logement, gestion des bandes	Semence	Maternité	Médicament	Réception, embarquement porcs	Infirmierie	Eau	Aliment	Hygiène matériels et intervenants	Nettoyage-désinfection	Fumiers et lisiers	Traçabilité
Biosécurité : Arrêté biosécurité du 16/10/2018, DGAL/SDSPA/2019-47	x	x	x	x	x	x	x	x				x				x	x		
Paquet hygiène : R.178/2002, 852/2004, 853-2004, 183/2005,	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Registre d'élevage : A 5/06/2000			x	x				x			x	x			x				x
Bien être : Directive 98/58/CE du 20/07/1998, Directive 2001/88/CE du 23/10/2001, Directive 2001/93/CE du 09/11/2001, Directive 2008/120/CE du 18/12/2008, Arrêté ministériel du 16/01/03, Arrêté ministériel du 24/02/2020			x					x	x	x			x	x					
Installations classées : C DEPSE/SDEA n° 2001-7047, Arrêté ministériel du 07/02/2005 D & A, A du 27/12/13	x	x	x	x				x							x			x	
Clôtures : DGAL/SDSPA/2019-389	x		x		x	x													
Trichine : R. (CE) No 2075/2005 5/12/05, A. 13/04/2007, (UE) 2015/1375	x			x	x	x									x				
Forages, puits : A. 11/09/2003														x					

	Organisation générale élevage	Sas sanitaire, entrée matériel	Quarantaine	Aire d'équarrissage	Stockage litières neuve et paille	Autres espèces animales	Référent et plan de biosécurité	Logement, gestion des bandes	Semence	Maternité	Médicament	Réception, embarquement porcs	Infirmierie	Eau	Aliment	Hygiène matériels et intervenants	Nettoyage-désinfection	Fumiers et lisiers	Traçabilité
Normes de potabilité de l'eau destinée à la consommation humaine : D. n° 2001-1220 du 20/12/2001														x					
Traitement des eaux pour consommation humaine : C. 28/03/2000, D 2022-1720 du 29/12/2022														x					
Aujeszyky : A. 06/07/1990, A. 20/06/1996, R (UE) 2016-429 du 09/03/2016												x							
Abattage des animaux de boucherie accidentés : AM du 09/06/2000												x							
Protection des animaux pendant le transport : R. CE n°1/2005 du 22/12/2004, IT DGAL/SDSPA/2017-742												x							
Aiguilles cassées : Note de service d'information de la DGAL du 27/10/1998, DGAL/SDSSA/N2012-8220												x							
Semence : Articles R653-88 à R653-91, D 2006-1662 du 21/11/2006 du code rural, A. du 31/07/2007, D 2017-1771 du 27/12/2017								x											
Usage raisonné des antibiotiques : A. 22/07/2015, D. n° 2016-317, A. 18 mars 2016, R (UE) 2019/4 et 2019/6										x									

	Organisation générale élevage	Sas sanitaire, entrée matériel	Quarantaine	Aire d'équarrissage	Stockage litières neuve et paille	Autres espèces animales	Référent et plan de biosécurité	Logement, gestion des bandes	Semence	Maternité	Médicament	Réception, embarquement porcs	Infirmierie	Eau	Aliment	Hygiène matériels et intervenants	Nettoyage-désinfection	Fumiers et lisiers	Traçabilité	
Elimination des déchets ménagers et assimilés : D. n° 96-1008 du 18/11/96, D n° 97-1048 du 06/11/1997, D n° 2005-1472 du 29/11/2005, D n° 2007-1467 de 12/10/2007											x									
Entreposage des déchets d'activité de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques et contrôle des filières de leur élimination : A 07/09/1999, A 14/10/2011, A 20/05/2014				x							x									
Gestion des cadavres : Code rural, art R226-13 L226-6D 2006-312 du 13/03/2006				x																
Identification du cheptel porcin : A 24/11/2005 et son annexe modifiée par l'arrêté du 10/07/2015, A 17/07/2009, A 20/10/2010, A 10/07/2015, A 27/11/2017, A 13/12/2018																				x
Information sur la chaîne alimentaire : A14/11/2012, A 08/09/2016, A 01/06/2017, A 05/07/2018																				x
Transport par route, au négoce et au courtage de déchets : D. n° 98-679 du 30 juillet 1998, Ordonnance 2009-914 du 18/09/2000, D. 2007-1467 du 12/10/2007											x									
Utilisation d'additifs : R 1831-2003															x					

	Organisation générale élevage	Sas sanitaire, entrée matériel	Quarantaine	Aire d'équarrissage	Stockage litières neuve et paille	Autres espèces animales	Référent et plan de biosécurité	Logement, gestion des bandes	Semence	Maternité	Médicament	Réception, embarquement porcs	Infirmierie	Eau	Aliment	Hygiène matériels et intervenants	Nettoyage-désinfection	Fumiers et lisiers	Traçabilité
Zoonoses : D 2003/99, R 2160/2003, R 1791/2006, R 517/2013	x		x	x		x									x				
Substances indésirables : D 2002/32, D 2003/57, D 2003/100, D 2005/8, D 2005/86, D 2005/87, D 2006/13, D 2006/77, R 2006/576 du 17/08/2006															x				
Compostage : C 17/01/2002j																		x	
Epandage : A 22/11/1993, D n° 96-540 du 12/06/1996, D n° 2001-34 du 10/01/2001, A 06/03/2001 (zv) A 21/08/2001 (zv), DEPSE/SDEA n° 2001-7047 du 20/12/01, A 1/08/2005 (zv), D n° 93-1038 du 27/08/1993 (zv), A 7/03/2002 (pmpoa), A 07/02/2005, D 2005-636, D 2006-1675, D 2007-397, A 19/12/2011, A 23/10/2013, A 30/01/2023																		x	

Références réglementaires

- Arrêté biosécurité du 16 octobre 2018 et instruction technique DGAL/SDSP/2019-47 sur les mesures de biosécurité en élevage
- Règlements 178/2002, 852/2004, 853-2004 et 183/2005 du Paquet Hygiène
- Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage
- Directives bien être : directive 98/58/CE du 20 juillet 1998, directive 2001/88/CE du 23 octobre 2001, directive 2001/93/CE du 9 novembre 2001, directive 2008/120/CE du 18 décembre 2008
- Arrêté ministériel du 24 février 2020 modifiant l'arrêté du 16 janvier 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs
- Arrêté du 7 février 2005 fixant les règles techniques auxquelles doivent satisfaire les élevages de porcs soumis à autorisation
- Arrêté du 27 décembre 2013 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations relevant du régime de l'autorisation
- Instruction technique DGAL/SDSPA/2019-389 abrogeant la circulaire DPEI/SDEPA/C2005-4073 du 20/12/2005
- Règlement (CE) N° 2075/2005 5/12/05 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes.
- Règlement (UE) 2015/1375 10/08/2015 fixant les règles applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes
- Arrêté du 13 avril 2007 relatif à des mesures de gestion des cas de trichinellose chez les porcins
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les prescriptions générales applicables aux sondage, forage, création de puits ou d'ouvrage souterrain soumis à déclaration
- Décret n° 2001-1220 du 20/12/2001, relatif aux normes de potabilité de l'eau destinée à la consommation humaine
- Circulaire DGS/VS4/2000/166 du 28 mars 2000 relative aux produits de procédés de traitement des eaux destinées à la consommation humaine
- Décret n°2022-1720 du 29 décembre 2022 relatif à la sécurité sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine
- Arrêté du 6 juillet 1990 relatif à l'organisation de la lutte contre la maladie d'Aujeszky sur l'ensemble du territoire national
- Arrêté du 20 juin 1996 modifié relatif aux conditions sanitaires exigées à l'égard de la maladie d'Aujeszky pour la circulation des porcs d'élevage
- Règlement (UE) 2016/429 du 9 mars 2016 relatif aux maladies transmissibles
- AM du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés
- Règlement CE n°1/2005 du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport
- Instruction technique DGAL/SDSPA/2017-742 du 18 septembre 2017 : Transport des animaux vivants – réglementation et méthodes
- Note d'information de la DGAL du 27/10/1998 relatif à la recherche d'aiguilles cassées dans les carcasses de porcs
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8220 du 20 novembre 2012 : modalités de mise en œuvre des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières bovines, ovines, caprines et porcines
- Articles R653-88 à R653-91 du code rural, relatifs à la production de semence
- Décret n°2006-1662 du 21 décembre 2006 relatif à l'identification et à l'amélioration génétique des animaux
- Arrêté du 31 juillet 2007 relatif à la pratique de l'insémination dans le cadre de la monte publique dans l'espèce porcine
- Décret n° 2017-1771 du 27 décembre 2017 modifiant les livres III à VII de la partie réglementaire du code rural et de la pêche maritime

- Arrêté du 22 juillet 2015 relatif aux bonnes pratiques d'emploi des médicaments contenant une ou plusieurs substances antibiotiques en médecine vétérinaire
- Décret n° 2016-317 du 16 mars 2016 relatif à la prescription et à la délivrance des médicaments utilisés en médecine vétérinaire contenant une ou plusieurs substances antibiotiques d'importance critique
- Arrêté du 18 mars 2016 fixant la liste des substances antibiotiques d'importance critique
- Règlement (UE) 2019/4 du 11 décembre 2018 concernant la fabrication, la mise sur le marché et l'utilisation d'aliments médicamenteux pour animaux
- Règlement (UE) 2019/6 du 11 décembre 2018 relatif aux médicaments vétérinaires
- Décret n°96-1008 du 18 novembre 1996 relatif aux plans d'élimination des déchets ménagers et assimilés
- Décret n° 97-1048 du 6 novembre 1997 relatif à l'élimination des déchets d'activité de soins à risques infectieux
- Arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux modalités d'entreposage des déchets d'activité de soins à risques infectieux et au contrôle des filières de leur élimination
- Décret n°2005-1472 du 29 novembre 2005 modifiant le décret n° 96-1008 du 18 novembre 1996 relatif aux plans d'élimination des déchets ménagers et assimilés
- Décret n° 2007-1467 du 12 octobre 2007 relatif au livre V de la partie réglementaire du code de l'environnement et modifiant certaines autres dispositions de ce code
- Arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux modalités d'entreposage des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques
- Arrêté du 14 octobre 2011 modifiant l'arrêté du 7 septembre 1999 relatifs aux modalités d'entreposage et au contrôle des filières d'élimination des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques
- Arrêté du 20 mai 2014 modifiant l'arrêté du 7 septembre 1999 relatif au contrôle des filières d'élimination des déchets d'activités de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques
- Code rural, article R226-13 et article L226-6, relatif à la gestion des cadavres
- Arrêté du 24 novembre 2005 relatif à l'identification du cheptel porcin et son annexe
- Arrêté du 17 juillet 2009 modifiant l'arrêté du 24 novembre 2005 relatif à l'identification du cheptel porcin
- Arrêté du 20 octobre 2010 modifiant l'arrêté du 24 novembre 2005 relatif à l'identification des porcins
- Arrêté du 10 juillet 2015 modifiant l'arrêté du 24 novembre 2005 relatif à l'identification du cheptel porcin
- Arrêté du 27 novembre 2017 modifiant l'arrêté du 24 novembre 2005 relatif à l'identification du cheptel porcin
- Arrêté du 13 décembre 2018 modifiant l'arrêté du 24 novembre 2005 relatif à l'identification du cheptel porcin
- Arrêté du 14 novembre 2012 relatif aux modalités de mise en œuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites
- Arrêté du 8 septembre 2016 modifiant l'arrêté du 14 novembre 2012 relatif aux modalités de mise en œuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites
- Arrêté du 1er juin 2017 modifiant l'arrêté du 14 novembre 2012 relatif aux modalités de mise en œuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites
- Arrêté du 5 juillet 2018 modifiant l'arrêté du 14 novembre 2012 relatif aux modalités de mise en œuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites
- Décret n° 98-679 du 30 juillet 1998 relatif au transport par route, au négoce et au courtage de déchets
- Ordonnance n° 2000-914 du 18 septembre 2000 relative à la partie Législative du code de l'environnement
- Décret n° 2007-1467 du 12 octobre 2007 relatif au livre V de la partie réglementaire du code de l'environnement et modifiant certaines autres dispositions de ce code
- Règlement 1831/2003 du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux
- Directive (CE) 2003/99 du 17 novembre 2003 sur la surveillance des agents zoonotiques
- Règlement (CE) 2160/2003 du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire

- Règlement (CE) 1791/2006 du 20 novembre 2006 portant adaptation de certains règlements et décisions adoptés dans les domaines de la libre circulation des marchandises, de la libre circulation des personnes, du droit des sociétés, de la politique de la concurrence, de l'agriculture (y compris la législation vétérinaire et phytosanitaire), de la politique des transports, de la fiscalité, des statistiques, de l'énergie, de l'environnement, de la coopération dans les domaines de la justice et des affaires intérieures, de l'union douanière, des relations extérieures, de la politique étrangère et de sécurité commune et des institutions, en raison de l'adhésion de la Bulgarie et de la Roumanie
- Règlement (UE) No 517/2013 du 13 mai 2013 portant adaptation de certains règlements et décisions adoptés dans les domaines de la libre circulation des marchandises, de la libre circulation des personnes, du droit des sociétés, de la politique de la concurrence, de l'agriculture, de la sécurité sanitaire des aliments, de la politique vétérinaire et phytosanitaire, de la politique des transports, de l'énergie, de la fiscalité, des statistiques, des réseaux transeuropéens, du pouvoir judiciaire et des droits fondamentaux, de la justice, de la liberté et de la sécurité, de l'environnement, de l'union douanière, des relations extérieures, de la politique étrangère, de sécurité et de défense et des institutions, du fait de l'adhésion de la République de Croatie
- Directive 2002/32 du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux
- Directive 2003/57/CE du 17 juin 2003 modifiant la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux
- Directive 2003/100/CE du 31 octobre 2003 modifiant l'annexe I de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux
- Directive (CE) n°2005/8 du 27 janvier 2005 modifiant l'annexe I de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux
- Directive 2005/86/CE du 5 décembre 2005 modifiant l'annexe I de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux en ce qui concerne le camphéchloré
- Directive 2005/87/CE du 5 décembre 2005 modifiant l'annexe I de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux en ce qui concerne le plomb, le fluor et le cadmium
- Directive 2006/13/CE du 3 février 2006 modifiant les annexes I et II de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux, en ce qui concerne les dioxines et les PCB de type dioxine
- Directive 2006/77/CE du 29 septembre 2006 modifiant l'annexe I de la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les teneurs maximales en composés organochlorés des aliments pour animaux
- Recommandation 2006/576 du 17 août 2006 concernant la présence de déoxynivalénol, de zéaralénone, d'ochratoxine A, des toxines T-2 et HT-2 et de fumonisines dans les produits destinés à l'alimentation animale
- Circulaire du 17 janvier 2002 relative au compostage en établissement d'élevage
- Arrêté du 22 novembre 1993 relatif au Code des bonnes pratiques agricoles
- Décret n° 96-540 du 12 juin 1996 relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitations agricoles
- Décret n° 2001-34 du 10 janvier 2001 relatif aux programmes d'action à mettre en œuvre en vue de la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole
- Arrêté du 6 mars 2001 relatif aux programmes d'action à mettre en œuvre dans les zones vulnérables afin de réduire la pollution des eaux par les nitrates d'origine agricole
- Arrêté du 21 août 2001 modifiant l'arrêté du 6 mars 2001 relatif aux programmes d'action à mettre en œuvre dans les zones vulnérables afin de réduire la pollution des eaux par les nitrates d'origine agricole
- Circulaire DEPSE/SDEA n° 2001-7047 du 20 décembre 2001 relative à la capacité de stockage des effluents d'élevage et à l'application de la réglementation des installations classées relatives aux élevages
- Arrêté du 1er août 2005 établissant les prescriptions minimales à mettre en œuvre en zone vulnérable et modifiant l'arrêté du 6 mars 2001 relatif aux programmes d'action à mettre en œuvre dans les zones vulnérables afin de réduire la pollution des eaux par les nitrates d'origine agricole
- Décret n° 93-1038 du 27 août 1993 relatif à la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole
- Arrêté du 7 mars 2002 relatif au projet d'amélioration des pratiques agronomiques

- Arrêté du 7 février 2005 fixant les règles techniques auxquelles doivent satisfaire les élevages de bovins, de volailles et/ou de gibier à plumes et de porcs soumis à déclaration au titre du livre V du code de l'environnement
- Décret n°2005-636 du 30 mai 2005 relatif à l'organisation de l'administration dans le domaine de l'eau et aux missions du préfet coordonnateur de bassin
- Décret n°2006-1675 du 22 décembre 2006 relatif à la répartition des missions d'expertise du Conseil supérieur d'hygiène publique de France entre le Haut Conseil de la santé publique et les agences de sécurité sanitaire
- Décret n° 2007-397 du 22 mars 2007 relatif à la partie réglementaire du code de l'environnement
- Arrêté du 19 décembre 2011 relatif au programme d'actions national à mettre en œuvre dans les zones vulnérables afin de réduire la pollution des eaux par les nitrates d'origine agricole
- Arrêté du 23 octobre 2013 relatif aux programmes d'actions régionaux en vue de la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole
- Arrêté du 30 janvier 2023 relatif aux programmes d'actions régionaux en vue de la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole