

# AVEZ-VOUS UN BON NIVEAU DE BIOSÉCURITÉ DANS VOTRE ÉLEVAGE DE VEAUX DE BOUCHERIE ?

30 QUESTIONS POUR VOUS AUTOÉVALUER !

## INTRODUCTION

**Vous êtes éleveur de veaux de boucherie ?  
Vous souhaitez évaluer rapidement le  
niveau de biosécurité de votre élevage ?  
Cette autoévaluation est faite pour vous !**

**Répondez aux 30 questions en ne donnant  
qu'une seule réponse à chaque fois. Puis  
reportez-vous à l'analyse de vos réponses  
pour connaître le niveau de biosécurité de  
votre élevage !**

## BON A SAVOIR

La biosécurité est l'ensemble des mesures de protection d'un élevage destinées à éviter l'introduction d'agents pathogènes, leur dissémination interne et leur sortie vers d'autres élevages et l'environnement. Elle contribue au maintien de la santé des animaux. Le respect des recommandations de biosécurité et de conduite d'élevage impacte favorablement les performances technico-économiques des élevages (baisse du niveau de dépenses de santé, diminution du taux de perte, amélioration des performances de croissance...) et réduit la pénibilité au quotidien (moins de traitements à réaliser, diminution de la mortalité et de ses conséquences : manipulations, déclarations...).

- 1 Mon exploitation de veaux de boucherie est bien délimitée et je possède un système fermé (portail, chaîne...) pour limiter l'entrée des véhicules :**
  - Oui
  - ▲ Non
- 2 Seuls les personnes/véhicules que j'autorise pénètrent dans mon exploitation de veaux de boucherie :**
  - Oui
  - ▲ Non
- 3 Je dispose d'une signalétique pour tous les circuits véhicules (personnel, visiteurs, départs ou livraison d'animaux, équarrissage, livraison aliment/matériel...) :**
  - Signalétique complète
  - Signalétique partielle
  - ▲ Aucune signalétique
- 4 Je possède un SAS sanitaire et j'y passe obligatoirement pour entrer dans mon/mes bâtiment(s) de veaux de boucherie ainsi que TOUS les visiteurs (technicien, vétérinaire, préleveur, livreur, réparateur, service de remplacement, voisin, famille...) :**
  - Oui
  - Oui, mais le passage par ce SAS n'est pas obligatoire
  - ▲ Non
- 5 Je possède une tenue (bottes + cotte) spécifique à mon atelier veaux de boucherie que je n'utilise QUE dans mon atelier veaux de boucherie :**
  - Oui
  - ▲ Non
- 6 Le lavage des mains (avec savon et/ou gel hydroalcoolique) est obligatoire avant d'entrer dans mon atelier veaux de boucherie pour moi et pour TOUS les visiteurs (technicien, vétérinaire, préleveur, livreur, réparateur, service de remplacement, voisin, famille...) :**
  - Oui
  - ▲ Non
- 7 Une zone est réservée aux livraisons (matériel, colis...) dans la zone professionnelle de mon exploitation de veaux de boucherie :**
  - Oui
  - ▲ Non

**8 Je nettoie et je désinfecte TOUT le matériel entrant :**

- Oui, de façon systématique
- Oui, mais le pas de façon systématique
- ▲ Non

**9 Je possède des containers spécifiques à l'élimination des produits pharmaceutiques et matériels piquants/coupants (seringues, aiguilles...) :**

- Oui
- ▲ Non

**10 Mes fosses extérieures ou mes fumières sont :**

- Eloignées du/des bâtiment(s) et des entrées d'air
- Proches du/des bâtiment(s) et éloignées des entrées d'air
- ▲ Proche du/des bâtiment(s) et des entrées d'air

**11 Lors des entrées/départs de mes veaux, je mets à disposition du chauffeur des bottes et une tenue d'élevage ou je possède un poste de lavage/désinfection :**

- Oui
- ▲ Non

**12 Je nettoie et je désinfecte mon quai d'embarquement :**

- Après chaque usage
- Au moins une fois par mois (si non utilisée)
- ▲ Pas après chaque passage ou moins d'une fois par mois ou je n'ai pas de quai d'embarquement

**13 Les abords de mon/mes bâtiment(s) sont propres (végétation entretenue, pas de matériels stockés le long de mon/mes bâtiment(s)...) pour limiter l'introduction des nuisibles :**

- Oui
- ▲ Non

**14 Je fais une dératisation régulière de mon élevage de veaux de boucherie, de ses abords et de ses annexes :**

- Oui
- ▲ Non

**15 Je fais une dératisation régulière de la salle de préparation et des salles d'engraissement (utilisation de lampes UV, de produits désinsectisant, d'une lutte biologique avec un prédateur, de rubants collants...) :**

- Oui
- ▲ Non

**16 Mes animaux de compagnie (chiens, chats...) n'ont pas accès à ma salle de préparation :**

- Oui
- ▲ Non

**17 Je respecte les conditions de stockage des médicaments (lumière, température...) :**

- Oui
- ▲ Non

**18 Je possède et j'entretiens correctement (lavage, renouvellement...) mon petit matériel médical (seringue, aiguille...) qui est spécifique à mon atelier veaux de boucherie :**

- Oui
- ▲ Non

**19 Je prends des précautions particulières lorsque j'interviens sur les veaux malades (tenue spécifique, intervention en dernier, changement d'aiguille entre chaque veau malade...) :**

- Oui
- ▲ Non

**20 Je possède une zone spécifique dans mon atelier veaux de boucherie pour isoler mes animaux malades les plus à risques (boiterie, respiratoire chronique...) et j'effectue les soins sur ces animaux en dernier :**

- Oui
- ▲ Non

**21 Mon aire d'équarissage est située en zone publique sans passage du camion en zones d'élevage ou professionnelle :**

- Oui
- ▲ Non

**22 Je me lave systématiquement les mains après manipulation des cadavres ou je porte des gants jetables :**

- Oui
- ▲ Non

**23 Il y a des déjections et/ou des aliments moisis dans les auges, dans les seaux ou dans les couloirs en cours d'engraissement :**

- Jamais
- De temps en temps
- ▲ Oui

**24 Je nettoie/désinfecte toutes les salles de tous mes bâtiments entre chaque bande ou lot et je m'assure du bon respect des préconisations du fournisseur des produits utilisés à chaque opération de nettoyage/désinfection (dosages, temps de contact, durées d'utilisation, conditions de stockage, températures...) :**

- Oui
- ▲ Non

**25 Je nettoie mon matériel de préparation :**

- Rinçage quotidien et nettoyage (acide/base) au moins une fois par semaine
- Rinçage quotidien
- ▲ Non



- 26** Je réalise des analyses d'eau (sur eau chaude, sur eau froide et en sortie des pipettes) :
- Au moins une fois par an
  - ▲ Moins d'une fois par an ou je ne réalise jamais d'analyses d'eau

- 27** En fonction des résultats de mes analyses physico-chimiques et bactériologiques, je mets en place des traitements correcteurs pour les critères à risque :
- Oui ou je n'ai pas de critères à risque
  - ▲ Non ou je ne réalise pas d'analyses d'eau

- 28** Entre chaque bande, je contrôle l'état de propreté de mes canalisations (démontage, endoscopie, test au seau blanc...) :
- Oui
  - ▲ Non

- 29** Je vérifie mes systèmes de ventilation (boitier, sondes, ventilateurs, ouvertures...) :
- Oui, régulièrement
  - ▲ Non

- 30** Je sais régler ma ventilation :
- Par le boitier ET par les entrées d'air
  - Par le boitier OU par les entrées d'air
  - ▲ Non



**Comptez-vos points et découvrez vos résultats :**

Nombre de ● ..... x 1 point = .....

Nombre de ■ ..... x 0,5 point = .....

Nombre de ▲ ..... x 0 point = 0

TOTAL  points

## VOS RÉSULTATS

**De 0 à 9 points :**

**Attention ! Le niveau de biosécurité globale de votre exploitation est considéré comme « à risque ».** L'application au quotidien de mesures de biosécurité contribue directement au maintien de la santé des veaux. Vous avez déjà mis en place quelques mesures de protections efficaces pour éviter l'introduction d'agents pathogènes dans votre exploitation, leur dissémination interne et/ou leur sortie vers d'autres élevages et l'environnement. Mais vous pouvez encore améliorer votre situation et atteindre un bon niveau de biosécurité !

**De 10 à 20 points :**

**Vous y êtes presque ! Le niveau de biosécurité globale de votre exploitation est considéré comme « moyen ».** Vous avez déjà mis en place un bon nombre de mesures de protections efficaces pour éviter l'introduction d'agents pathogènes dans votre exploitation, leur dissémination interne et/ou leur sortie vers d'autres élevages et l'environnement. Mais vous pouvez encore améliorer votre situation et atteindre un bon niveau de biosécurité !

**De 21 à 30 points :**

**Bravo ! Le niveau de biosécurité globale de votre exploitation est considéré comme « bon ».** Vous avez déjà mis en place un grand nombre de mesures de protections efficaces pour éviter l'introduction d'agents pathogènes dans votre exploitation, leur dissémination interne et/ou leur sortie vers d'autres élevages et l'environnement. Il ne vous manque pas grand-chose pour atteindre l'excellence en termes de biosécurité !

**Quel que soit votre résultat, n'hésitez pas à en discuter avec vos interlocuteurs de santé habituels (votre vétérinaire, votre technicien...). Nous vous invitons également à consulter nos fiches thématiques (disponibles gratuitement au téléchargement sur [idele.fr](http://idele.fr)) pour approfondir vos résultats et déterminer avec précisions quels sont les points forts et les points faibles de votre exploitation d'un point de vue biosécurité. Vous pourrez ainsi améliorer votre situation grâce à des mesures et des astuces toutes simples à mettre en place !**

**CONTACT :**

Magdalena CHANTEPERDRIX (Institut de l'élevage) : [magdalena.chanteperdrix@idele.fr](mailto:magdalena.chanteperdrix@idele.fr)