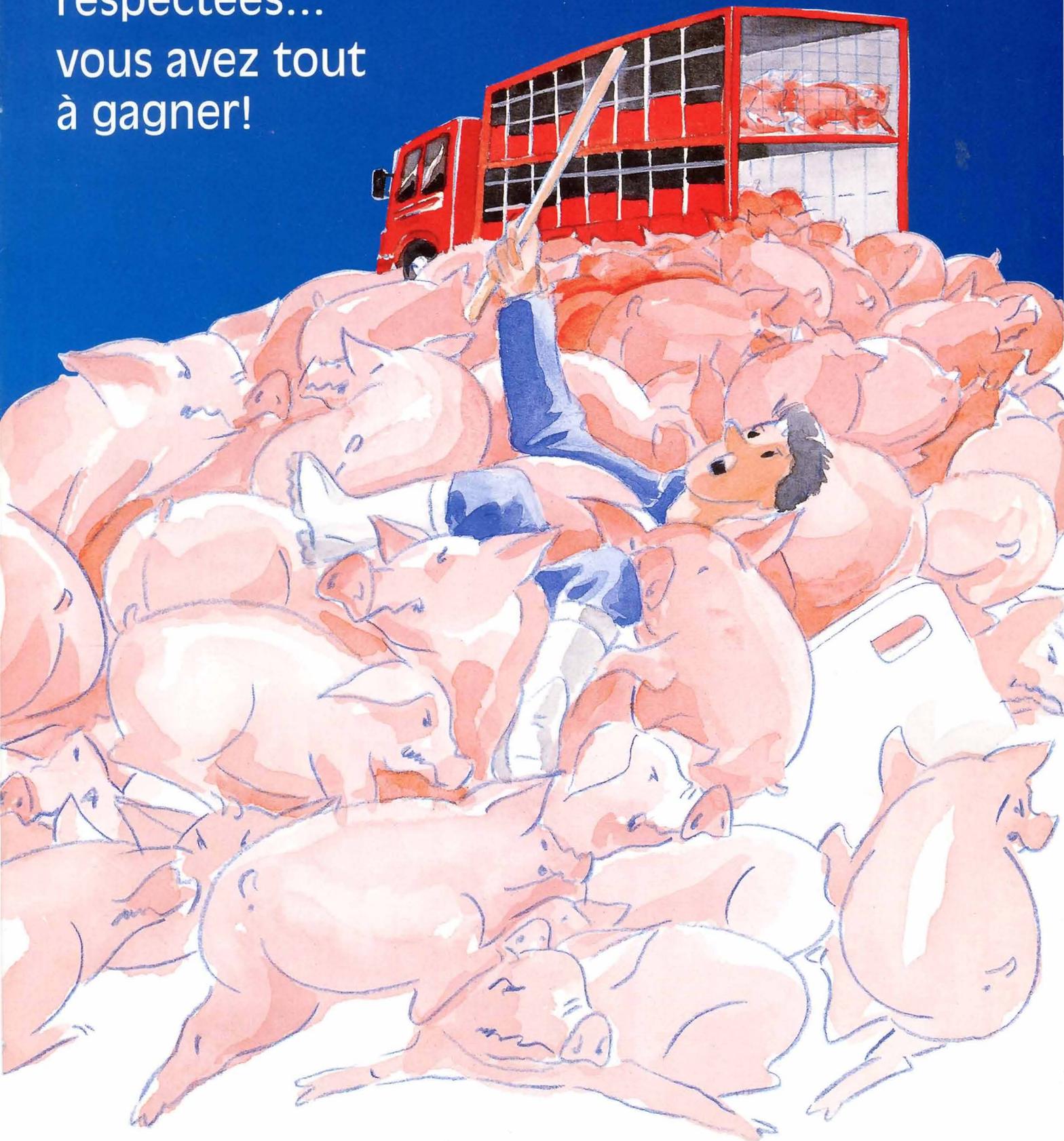


# EMBARQUEMENT DES PORCS

consignes  
respectées...  
vous avez tout  
à gagner!



# LES ENJEUX du chargement des porcs

1<sup>er</sup>  
enjeu

**assurer  
la qualité  
de la viande  
de porc**



**Le Stress**  
est l'une  
des causes  
principales  
de la mauvaise  
qualité de  
la viande  
de porc.

- LE NIVEAU DE STRESS EST LIÉ :
  - 1- à la sensibilité génétique au stress (gène Hal n),
  - 2- à la préparation et au chargement à l'élevage,
  - 3- au transport, déchargement, stockage et à l'abattage des porcs.

Un porc STRESSÉ induira une viande PISSEUSE dite P.S.E (pâle, molle et exsudative).  
Le consommateur refuse des côtes de porc avec du jus dans la barquette.

- UNE VIANDE À BAS PH ULTIME EST LIÉE :
  - 1- à une MISE À JEUN insuffisante,
  - 2- à un porc porteur du gène RN<sup>-</sup> (viande acide).

Un jambon à pH < 5,5 peut être refusé par le salaisonnier ou décôté de -2 F du Kg.  
La PERTE pour la filière est estimée à 40 F / porc.



Côtes de porc  
NORMALES



Côtes de porc  
PISSEUSES



Jambon à bon Ph  
(pH > 5,5)



Jambon pisseux  
(pH < 5,5)

2<sup>e</sup>  
enjeu

**limiter  
les sources  
d'hématomes  
sur les carcasses  
de porc**



**Les Hématomes**  
sont préjudiciables à la filière tant en terme économique (saisies, décôtes par les salaisonniers) qu'en terme d'image auprès du consommateur (BIEN ETRE de l'animal).

De mauvaises conditions de chargement entraînent des mouvements de panique du porc et d'énervernement des porchers et sont souvent à l'origine de coups et d'accidents.

Les mélanges de porcs provoquent des bagarres occasionnant des morsures, des traces d'onglons dues aux chevauchements, voire de la mortalité.



Coups de tuyau



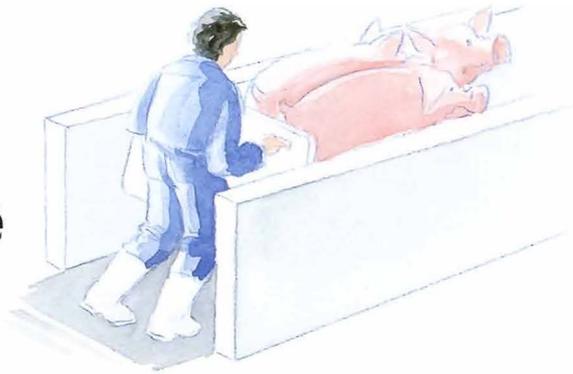
Chevauchements



Morsures

3<sup>e</sup>  
enjeu

## améliorer vos conditions de travail et votre efficacité



La sortie des porcs dans un local d'attente avant l'arrivée du camion libère l'éleveur des contraintes liées aux horaires de départ. L'éleveur n'a plus à entrer la nuit dans l'élevage pour trier ses porcs.

Le stockage dans un local assure une bonne mise à jeun de l'ensemble des porcs du lot, réduit la mortalité lors du transport et ne pénalise pas la croissance des porcs restant à l'engraissement.

Un tri préalable lors de la mise dans le local permet d'optimiser le pourcentage de porcs dans la gamme de poids.

La différence de résultat entre deux éleveurs de 100 truies naisseur-engraisseur dont l'un à 75 %, l'autre 95 % de porcs dans la gamme de poids est de 23 000 F annuels !!! (chiffre ITP 1996).

Au chargement, la présence d'un quai d'embarquement facilite la montée des porcs dans le camion et limite les risques sanitaires liés à l'entrée du chauffeur dans l'élevage.

Améliorer les conditions de chargement, c'est réduire la pénibilité du travail de l'éleveur et du chauffeur et par conséquent les risques d'accident.

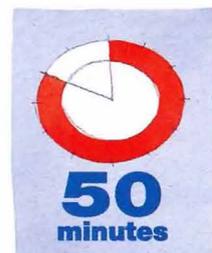
Réduire la durée de chargement, c'est réduire le coût de ramassage pour la filière porc.

### TEMPS DE CHARGEMENT POUR 100 PORCS *(chiffres ITP 1996)*

élevage avec local d'attente



élevage sans local d'attente



pour  
**réussir**  
le chargement  
de vos porcs

- Préparer calmement les porcs dans un local d'attente dans les heures qui précèdent le chargement.
- Disposer d'un quai d'embarquement pour faciliter le chargement.

# LA PREPARATION DES PORCS dans un local d'attente



**24**  
heures



## veiller à la mise à jeun des porcs

L'intervalle dernier repas-abattage doit être de 20 à 24h. Ceci limite le risque de mortalité transport, n'affecte pas le rendement carcasse et améliore la qualité de la viande.

Ne connaissant pas l'heure d'abattage mais l'heure d'arrivée du camion, il est souhaitable de respecter le programme suivant :

HEURE DE CHARGEMENT PRÉVUE	HEURE DU DERNIER REPAS la veille de l'abattage
entre 16h et 22h .....	vers 7h à 8h
entre 22h et 5h .....	vers 9h à 10h
entre 5h et 9h .....	vers 13h à 14h
entre 9h et 13h .....	vers 17h à 18h



*Une non mise à jeun des porcs associée à des efforts violents entraînent une augmentation de la température corporelle qui aboutit à un accroissement de la mortalité.*

## attention lors du tri et du déplacement vers le local d'attente

Il est souhaitable de trier et de déplacer les porcs par petits lots de 4 à 6 après le dernier repas...

Un panneau de bois ou plastique léger est indispensable. Il ne faut en aucun cas utiliser des tuyaux ou autres matériaux pouvant entraîner des hématomes.

Ce matériel est cependant recommandé pour déplacer les truies de réforme ou verrats, pour des raisons de sécurité en cas de charge d'un animal.

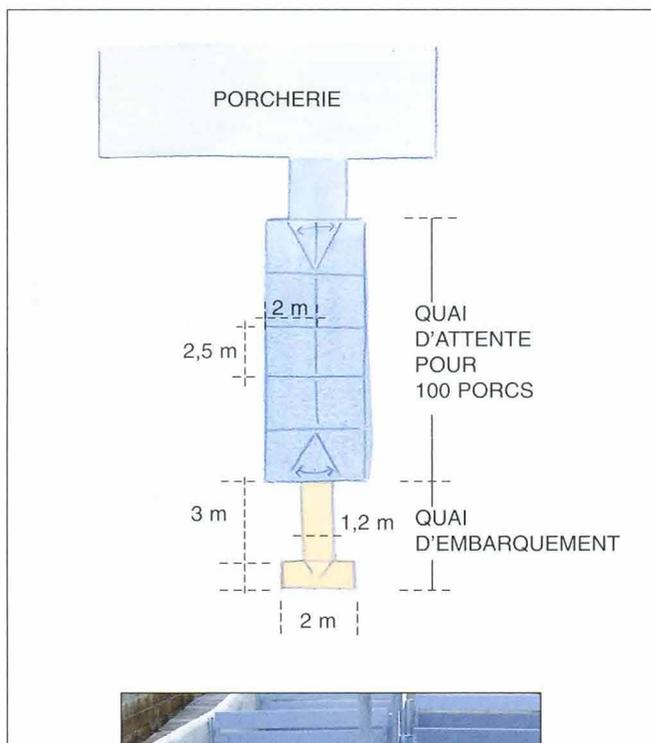
L'utilisation systématique de l'aiguillon électrique peut augmenter le stress.

Raison de plus pour améliorer les installations qui facilitent le déplacement des porcs.

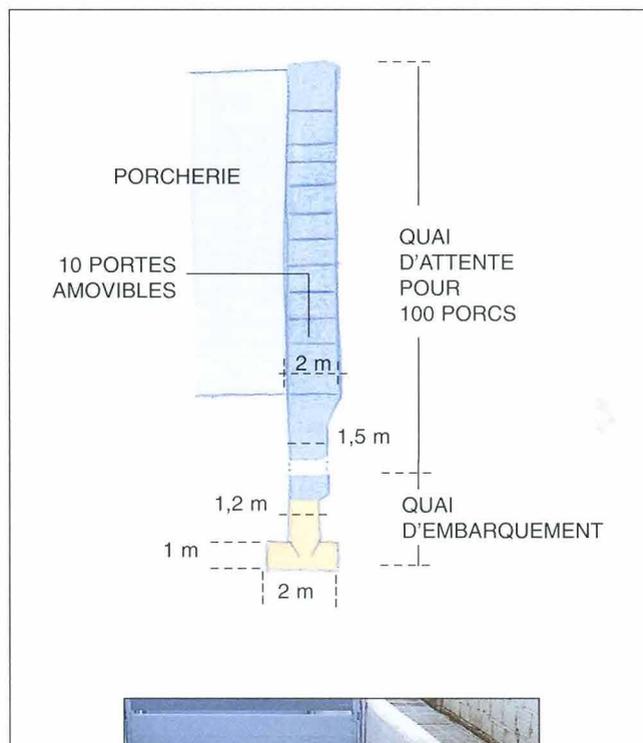
Le chemin d'accès au local doit être le plus droit possible. Éviter les zones d'ombre, les pentes trop accentuées (> à 20 %), les obstacles, les couloirs encombrés et les barrières à claire-voie.



exemple de  
LOCAL SÉPARÉ DE LA PORCHERIE  
cases de dimensions fixes



exemple de  
LOCAL SITUÉ EN CÔTÉ DE LA PORCHERIE  
cases de dimensions variables. Portes amovibles



consignes à respecter pour

## la préparation des porcs

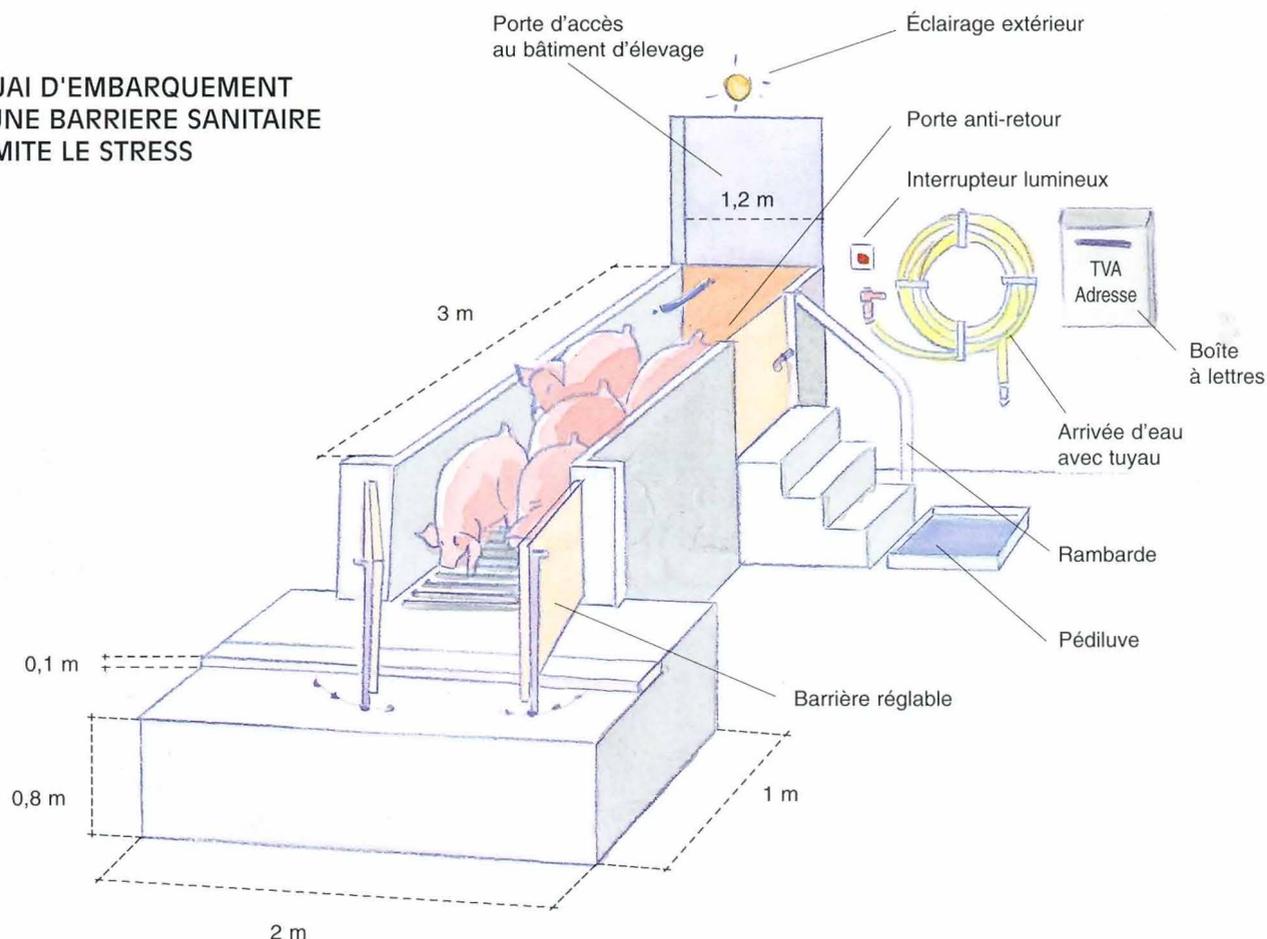
- Prévoir une aire suffisante pour stocker l'ensemble d'un lot de porcs charcutiers sans oublier quelques places pour les animaux de réforme. Prévoir de 0,5 à 0,6 m<sup>2</sup>/porc.
- L'aire de stockage doit être sur caillebotis pour limiter les risques de glissade et faciliter le nettoyage.
- Prévoir au minimum 10 cases de stockage pour 100 porcs chargés, afin de limiter le risque de bagarres de porcs issus de cases d'engraissement différentes. De plus la reprise des porcs par le chauffeur lors du chargement est facilitée.
- Si possible, il est conseillé d'utiliser des portes amovibles réglables en fonction de la taille du lot de porcs sorti de l'engraissement. Elles permettent de faire varier la taille des cases et réduisent à

zéro tout risque de mélanges. Dans ce cas, il faut prévoir au minimum 10 portes amovibles pour 100 porcs chargés.

- Très IMPORTANT : les barrières de séparation doivent être pleines et doivent pouvoir s'ouvrir dans les 2 sens.
- Prévoir un système d'arrosage manuel ou avec minuterie pour doucher et ainsi calmer les porcs dès leur arrivée sur le local. L'alimentation en eau des porcs est souhaitable.
- Prévoir un éclairage suffisant dont la commande est facilement visible et accessible au chauffeur.
- Le local peut être couvert.
- Le local doit être bien aéré pour limiter la mortalité.

# UN QUAÏ D'EMBARQUEMENT FONCTIONNEL

LE QUAÏ D'EMBARQUEMENT  
EST UNE BARRIÈRE SANITAIRE  
ET LIMITE LE STRESS



consignes à respecter pour

## le quai d'embarquement

- Éviter les angles, les zones mal éclairées, les pentes accentuées (> à 20%), les obstacles, les quais encombrés, les portillons à claire voie.
- La largeur du quai doit être au minimum de 1,2 m pour permettre aux animaux d'avancer côte à côte.
- Le chauffeur doit accéder à l'entrée du quai par une porte latérale. Prévoir un escalier si la hauteur à enjamber est supérieure à 30 cm.
- Installer une porte anti-retour pour éviter que le porc retourne dans l'élévage.
- Prévoir une arrivée d'eau pour nettoyer le quai et un tuyau pour arroser les porcs dans le camion par temps chaud. De plus cela permettra au chauffeur de se laver les mains et de nettoyer ses bottes au départ de l'élévage.
- Le quai peut être couvert. L'éclairage ne doit pas éblouir les porcs, l'interrupteur doit être facilement visible et accessible de nuit au chauffeur.
- Prévoir une boîte à lettres pour le bordereau d'enlèvement ou autres consignes à donner au chauffeur.
- La largeur des ponts des camions est de 0,8 m ou 1,2 m, d'où la nécessité d'installer des barrières réglables à la sortie du quai.
- La hauteur du quai doit être de 0,8 à 1 m du sol.
- Pour des raisons sanitaires, prévoir un pédiluve pour le chauffeur à proximité du quai.

attention à l'aménagement  
de l'accès au quai d'embarquement...



## le coût de construction d'un local d'attente et d'un quai d'embarquement

Le coût global pour 100 porcs chargés est estimé entre 50 000 et 80 000 F (tarif entreprise). Amorti sur 10 ans au taux de 8%, le coût annuel varie de 7 500 F à 11 900 F.

Une solution existe pour chaque élevage. Consultez votre technicien et parlez-en aux chauffeurs.

consignes à respecter pour

## l'embarquement des porcs

- Dégager l'accès au quai la veille du chargement (tracteur, tonne à lisier, matériaux de construction...).
- Le camion doit pouvoir accéder facilement au quai avec un minimum de manœuvres. Demander conseil aux chauffeurs pour le choix de l'emplacement du quai et la place nécessaire pour manœuvrer. Chaque élevage a sa propre solution.
- Le quai et le local de stockage ne sont pas des aires permanentes de stockage de matériaux. Sinon les risques d'hématomes pour les porcs ou d'accident du chauffeur sont réels.
- Attention aux fosses à lisier ou trappes de visites ouvertes dans les couloirs. Les chauffeurs sont de plus en plus souvent seuls au chargement la nuit et sont étrangers à l'élevage. Protéger et signaler les fosses, trous et autres dangers.
- Il faut prévoir un éclairage suffisant qui limite les zones d'ombres ou trous noirs. La commande de l'éclairage doit être placée à l'extérieur du bâtiment et facilement visible et accessible au chauffeur. Ceci est impératif si le quai et le local de stockage sont couverts.
- Attention aux risques de chute du haut du quai. Prévoir un escalier avec rambarde.
- Pour limiter le risque de glissade, prévoir un quai et local de stockage sur caillebotis.
- Laisser 1 ou 2 panneaux de bois ou plastique affectés au chargement.
- Éviter les parties saillantes dans les couloirs ou les cases de stockage (vis de silo non signalée à hauteur d'homme, fixation de portillon...).