

# Guide d'information suite à une enquête exploratrice des connaissances et perceptions des éleveurs sur les saisies en abattoir de gros bovins

MAGRAS C. (1), PINSON C. (2), DE TURCKHEIM A. (3), CAPPELIER J.M. (1)

(1) UMR INRA 1014 Secalim, LUNAM, Oniris, 44 307 Nantes Cedex

(2) LUNAM, UE HQA Oniris, Atlanpole La Chantrerie CS40706, 44307 Nantes, France

(3) CHARAL, 49 301 Cholet Cedex

## RESUME

La valorisation bouchère des vaches réformées contribue au revenu des éleveurs. Néanmoins, ces vaches ne sont aptes à être envoyées, à entrer dans un abattoir et à être transformées, que si elles respectent les exigences de la sécurité des denrées, de la bien-être animale et de la surveillance de la santé animale. Dans le cas contraire elles font l'objet d'un retrait (saisie) de la chaîne alimentaire. Les professionnels de l'abattage et du contrôle officiel rapportent des saisies « fréquentes » révélant une méconnaissance ou le non-respect des exigences réglementaires, des réclamations récurrentes des éleveurs, et un sentiment d'une non-prise en compte des informations remontées via les certificats de saisie. Une enquête exploratrice auprès de 31 éleveurs, a identifié leurs perceptions des modalités des inspections sanitaires et des raisons des retraits, leur connaissance et respect des exigences réglementaires, leurs attentes et besoins d'information et/ou d'encadrement. Les constats majeurs sont : un manque avéré de connaissance des modalités des contrôles ; des motifs connus mais incompris (88% des enquêtés) ; des systèmes d'alerte sanitaire non (Information sur Chaîne Alimentaire ascendante : 4/31 enquêtés déclarent la remplir) ou mal (ICA descendante) utilisés (19%) ; 90 % des interrogés se disent intéressés par un guide. Le guide didactique présente en 23 pages illustrées, le vocabulaire et les critères réglementaires, et pour les 8 motifs majeurs, une fiche technique avec les éléments pratiques de détection, de conduite générale à tenir en élevage. Une analyse élargie, prenant en compte les facteurs sociologiques devra identifier plus spécifiquement les freins au non-respect des exigences réglementaires. Enfin, pour toute bonne utilisation d'un guide à vocation sanitaire, un accompagnement par le vétérinaire avec la valorisation de l'ICA ascendante pour la gestion sanitaire du troupeau devra se faire.

## Bovine meat inspection: guidelines for breeders in response to their needs for information identified by a survey

MAGRAS C. (1), PINSON C. (2), DE TURCKHEIM A. (3), CAPPELIER J.M. (1)

(1) UMR INRA 1014 Secalim, LUNAM, Oniris, 44 307 Nantes Cedex

## SUMMARY

Bovine meat consumed in France mainly comes from culled dairy cows. The bovine, its carcass and offal must be considered acceptable to enter a slaughterhouse and not be considered "obviously dangerous for consumption". If not, they are withdrawn from the food chain, i.e. seized during veterinary sanitary controls. A survey with 31 breeders established the current situation of perceptions and needs for information. The guideline answers the identified needs for information about the criteria and the general procedures to follow as regards seizure motives. A complementary study on FCI, in particular the ascending one, will allow a significant advance in the FCI valuation for sanitary management.

## INTRODUCTION

Pour garantir la sécurité des aliments et la loyauté des transactions commerciales à l'échelle de l'Union Européenne, le législateur impose à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, qu'aucune denrée ne puisse être mise sur le marché si elle est « jugée manifestement dangereuse » c'est à dire préjudiciable à la santé car susceptible de contenir un danger, et/ou impropre à la consommation par l'Homme du fait de ses caractéristiques organoleptiques et/ou nutritionnelles insuffisantes. La phase de l'élevage des animaux de production conditionne fortement la qualité et le statut sanitaire des animaux (et des viandes issues de leur abattage-habillage à l'abattoir (la carcasse et les abats). Enfin, l'envoi des animaux à l'abattoir constitue « une mise sur le marché » dont l'éleveur peut être responsable.

Dans ce cadre, des contrôles sont réalisés i) du vivant de l'animal : les contrôles « *ante-mortem* » qui ont lieu en élevage, lors du transport et à l'arrivée à l'abattoir, et ii) au cours du processus d'abattage-habillage, les contrôles « *post-mortem* » (référence RUE). Pour la viande bovine, ces contrôles conduits à l'abattoir sont pour la majorité d'entre eux réalisés par les services vétérinaires officiels de contrôle et constituent ce qui est communément appelée « l'inspection

sanitaire vétérinaire des produits ». Les professionnels de l'abattage et du contrôle officiel rapportent des saisies « fréquentes » révélant une méconnaissance ou le non-respect des exigences réglementaires (Anonymous 2004a, 2005), des réclamations récurrentes des éleveurs, et un sentiment d'une non prise en compte des informations sanitaires remontées via les certificats de saisie (Information sur Chaîne Alimentaire ou ICA ascendante. Anonymous 2002, 2004b). Ces observations de terrain sont plus fréquemment associées à l'abattage des vaches laitières réformées (Bastien et al. 2006, Fradin 2003). Notre travail avait pour objectifs à l'aide d'une enquête exploratrice, d'identifier les perceptions des éleveurs des modalités des inspections sanitaires et des raisons des retraits, leur connaissance et respect des exigences réglementaires, leurs attentes et besoins d'information et/ou d'encadrement.

## 1. MATERIEL ET METHODES

### 1.1. PREPARATION DE L'ENQUETE : CADRAGE DES « MOTIFS », ECHANTILLONNAGE, PREPARATION DES SUPPORTS EXPLICATIFS

L'analyse de la bibliographie et des temps de travail et d'observation sur site, avec les Services d'Inspection

Vétérinaire et la Direction qualité de l'abattoir, ont permis : de préciser une liste des motifs « à problème », et notamment ceux « fréquents » qui pourraient être gérés en élevage ; de préciser les modalités pratiques des contrôles et des échanges avec les éleveurs ; de bien identifier les documents attendus et/ou en circulation.

L'enquête a été conduite sur la période de fin mai à mi-juin 2013. Elle a été conduite par un entretien individuel d'une durée moyenne d'une heure, sur la base d'une discussion-réponse à un questionnaire. Afin d'éviter le biais de réponses données au hasard par méconnaissance du sujet, un support explicatif a été utilisé.

Au total, 57 éleveurs, des listes de contacts de l'abattoir et d'Oniris ont été contactés et 31 ont répondu favorablement à la demande d'entretien. L'échantillon ainsi constitué rassemblait divers types d'association (GAEC, EARL, SCEA), avec des tailles d'exploitations très variables (d'une quarantaine d'animaux à près de 300), réparties pour moitié sur les départements de la Loire Atlantique et du Maine et Loire. Certaines possédaient en plus des ateliers allaitants ou des ateliers d'autres espèces (volaille ou porcs). Lorsque plusieurs ateliers étaient présents, seul l'atelier laitier a été pris en compte.

Des schémas et tableaux explicatifs, synthétiques, et des documents modèles ont été préparés pour permettre d'illustrer ou d'informer l'éleveur avant de lui demander sa réponse. Ces documents étaient utilisés selon nécessité. Pour exemple, une figure représentant l'architecture du Paquet Hygiène, une résumant le positionnement des contrôles de l'inspection sanitaire vétérinaire, les différentes versions du passeport bovin et de l'attestation sanitaire ou des extraits de certificats de saisie et d'attestation de consigne.

## 1.2. CONSTRUCTION DU QUESTIONNAIRE ET ANALYSE DES REPONSES

Le questionnaire a été conçu avec 8 rubriques, comprenant des questions à réponse fermée et des questions à réponse ouverte : 1) renseignements généraux sur l'exploitant, sa formation, ses connaissances générales sur la réglementation et les abattoirs, sur les types d'animaux, les motivations et modalités d'envoi à l'abattoir ; 2) les modalités du départ des animaux pour l'abattoir ; 3) les documents et la traçabilité : quels sont-ils, à quoi servent-ils ? ; 4) les critères techniques et réglementaires d'envoi ou de non envoi avec une demande de définition par l'éleveur, ses pratiques et attitudes ; 5) la transportabilité des animaux ; 6) la grille de propreté ; 7) le déroulement des contrôles en abattoir : comment l'éleveur pense que ces contrôles fonctionnent, quels sont leurs objectifs ? ; 8) Le certificat de saisie : revient-il ? est-il lu, analysé, compris ? Pour clore le questionnaire : quels seraient les besoins de l'éleveur dans ce domaine ?

Le questionnaire a été testé sur deux éleveurs hors de l'effectif enquêté, et auprès des partenaires de l'étude. Il a été renseigné par un seul enquêteur lors de l'entretien. Ce dernier commençait systématiquement par un rappel du contexte et du sujet de l'étude. Ensuite la première question posée a toujours été la même : « Parlez-moi un peu de vous, de votre travail ». Enfin, son déroulement a suivi plus ou moins l'ordre du questionnaire, selon l'orientation de la discussion, ce qui a laissé l'éleveur relativement libre d'aborder les sujets dans l'ordre qu'il voulait.

Le questionnaire rempli issu de cet entretien anonyme possède un numéro de référence. Les réponses ont été codées pour leur analyse et saisies dans un tableau Excel®. Une première analyse linéaire a permis d'évaluer le degré de connaissance des éleveurs sur les thèmes abordés, ainsi qu'à donner des fréquences d'utilisation de certaines pratiques. Ensuite, pour les éleveurs ayant donné la même réponse à une question, un croisement des données a été effectué afin de trouver d'éventuels facteurs communs entre ces éleveurs qui pourraient expliquer l'homogénéité de la

réponse. Les outils statistiques utilisés sont des tests de Khi-deux d'indépendance et de Fisher exact en fonction des effectifs.

## 1.3. CONSTRUCTION DU GUIDE

L'élaboration d'un guide pratique et didactique envisagée au début de cette étude a été demandée par 90 % des interrogés. Les objectifs de ce guide étaient de définir, sous forme de réponses illustrées à des questions que se posent (ou doit se poser) l'éleveur, le vocabulaire et les exigences réglementaires ; de préciser les modalités notamment ce que doit/peut faire l'éleveur, enfin, d'apporter pour plusieurs motifs de saisie, des éléments techniques simples sous forme d'une fiche d'une page. La liste des motifs retenus, le contenu de ce guide et les modalités de présentation ont néanmoins été adaptés au vue de l'analyse des réponses de l'enquête. Notamment des besoins sont apparus sur les grandes opérations unitaires de l'abattage-habillage, sur la nomenclature des pièces bouchères, sur la définition et la conduite à tenir en cas de bovin accidenté. Enfin, l'enquête a mis en évidence les motifs de retrait les moins compris par les éleveurs ou pour lesquels des informations supplémentaires sont nécessaires. Elle a également fait ressortir les motifs les plus cités par les éleveurs et qui mériteraient donc d'être développés dans le guide.

## 2. RESULTATS

### 2.1. DE L'ENQUETE

61% des enquêtés travaillent avec un marchand privé ou appartenant à une coopérative, qu'ils appellent lors d'une prise de décision de réforme d'une vache. Les éleveurs ne décident pas de l'abattoir destinataire mais en connaissent l'identité.

Dans l'effectif enquêté 19% des éleveurs estiment entre 10 et 15% d'animaux avec une saisie partielle. Seul un d'entre eux s'est interrogé sur l'impact économique des pertes liées aux saisies. Néanmoins 29% des enquêtés ne comprennent pas qu'il y ait pu avoir motif à saisie sur leurs animaux et 77% se sentent globalement mal informés sur ce sujet.

#### 2.1.1. Un manque avéré de connaissance des modalités d'abattage-habillage et des contrôles

Moins d'un enquêté sur deux (13/31) a déjà visité un abattoir. Or si une définition de la saisie et de son objectif de protection du consommateur sont correctement formulés pour respectivement 24% et 97% des enquêtés, la réglementation en lien (55% ignorent les principes du Paquet Hygiène, l'adhésion à des chartes de qualité améliorant le niveau d'information) et les modalités d'organisation des contrôles est en revanche pas ou mal connus.

#### 2.1.2. Des critères et motifs partiellement connus et incompris

Les 4 critères de non envoi à l'abattoir les plus fréquemment cités sont : l'animal sous traitement (81%), l'animal présentant des symptômes (52%) incluant la maigreur (63%), la fièvre (52%), l'animal non transportable (48%). Les termes les plus fréquemment donnés pour définir la vache « malade » sont : la fièvre, la perte d'appétit, les symptômes, et la maigreur. Néanmoins ¼ des enquêtés déclarent en envoyer à l'abattoir et ne pas comprendre la saisie totale sur pieds prononcée alors. L'abattage d'urgence sur l'exploitation est une alternative inconnue pour 61% des enquêtés, et après information, 100% déclarent la procédure trop complexe.

Le risque de la contamination des viandes lié au niveau de salissures des animaux est cité par 84% des enquêtés, mais près de la moitié d'entre eux pense que la pénalité est liée à un défaut de la qualité du cuir.

Six motifs de retrait en *post-mortem* sont fréquemment cités (au moins plus de 5 fois) : les parasites, les abcès, la

péritonite, « infiltration », arthrite. 88% des enquêtés lisant le certificat de saisie déclarent ne pas le comprendre avec 3 motifs principaux d'incompréhension (sur les 53 réponses données) : un intitulé « trop scientifique et compliqué » (38% des motifs d'incompréhension cités), une nomenclature bouchère des pièces retirées qui leur est inconnue (23%), une saisie alors que « l'animal allait bien » (15%).

### 2.1.3. Des systèmes d'alerte sanitaire (Information sur la Chaîne Alimentaire) non ou mal utilisés

ICA descendante : Malgré des engagements dans des chartes qualité, la connaissance de la finalité de l'ICA (Anonymous 2002) et de son support dans la filière bovine sont méconnus de 61% des enquêtés. Seulement 13% déclarent la remplir.

ICA ascendante (certificat de saisie) : si tous les éleveurs déclarent le recevoir, 19% ne l'ont jamais lu, 13% le lisent « en diagonale ». Excepté dans le cas de motifs « parasitaires » ou locomoteurs, les éleveurs n'utilisent pas ou ne demandent pas à leur vétérinaire une analyse de ces informations sanitaires.

## 2.2. GUIDE

### 2.2.1. Première partie : les notions générales à rappeler

Pour une meilleure clarté, il a été choisi de privilégier des définitions courtes, illustrées avec des schémas et des tableaux, de mots clefs : chaîne alimentaire, critères d'acceptabilité, Paquet Hygiène, retrait ou saisie, sous-produits animaux, certificat de saisie (ICA), motif. Une présentation sous la forme de réponse à une question pratique a été privilégiée : « qu'est-ce que l'ICA ? » « Où remplir l'ICA ? » « Quand et qui réalise la saisie ? » « Existe-t-il une alternative si mon bovin accidenté n'est pas transportable ? »...Des exemples des documents supports en vigueur ont été présentés.

### 2.2.2 Deuxième partie : les fiches techniques « lésion »

Très peu de données concernant les fréquences par motif de saisie sont publiées. Toutefois, il apparaît que plus de 50 % des saisies post-mortem en France sont représentés par des VICH, c'est-à-dire des viandes dont les qualités organoleptiques et/ou nutritionnelles sont insuffisantes, quel que soit le type d'animal (veaux, jeunes bovins ou bovins de réforme) (Fosse et al., 2006). Cette prépondérance se retrouve également dans les autres pays développés (Vecerek V. et al. 2003). Plus spécifiquement chez les bovins de réforme, les processus inflammatoires non stabilisés touchent environ un quart des bovins de réforme (Fosse et al., 2006) et 2 autres motifs sanitaires ressortent des études : les abcès et les arthrites. Par ailleurs, au vu des discussions avec les professionnels et des résultats de l'enquête, il a été décidé outre la fréquence d'observation, d'intégrer d'autres critères pour retenir une lésion : la difficulté de compréhension des éleveurs (contestations ou demandes d'explications fréquentes) ; la possibilité d'intervention en élevage et enfin, une origine de cette lésion liée à la conduite d'élevage. Ainsi, les huit lésions retenues sont : la péritonite congestive, la cysticercose, la sarcosporidiose, les douves, l'arthrite, l'abcès, la viande surmenée, la viande œdémateuse de type hydrohémie. Chacune d'entre elle fait l'objet d'une fiche descriptive standardisée, d'une page, présentant 6 rubriques :

- Titre de la fiche = Le nom pour l'appellation commune de la lésion. Le nom affecté comme motif du retrait sur le certificat de saisie est précisé si différent. Il a été tenu compte de l'harmonisation en cours des termes de la liste nationale des motifs.
- Définition : une définition simple, courte et compréhensible par l'éleveur pouvant préciser, si nécessaire, des éléments de caractérisation : épidémiologiques, nom de l'/des agent(s) pathogène(s)

responsable(s), les formes de sévérité ou d'évolution différentes.

- Origine/la (les) cause(s) possible(s), et si nécessaire une mention sur d'autres répercussions sur l'organisme de l'animal pouvant provoquer d'autres lésions que celles mentionnées ;
- « Qu'observez-vous sur le bovin vivant ? » : cette rubrique informe sur les signes cliniques présents en *ante-mortem* et les critères d'alerte pouvant aider l'éleveur au dépistage ou à la suspicion d'une éventuelle lésion/anomalie, avec une description des symptômes et des photographies quand cela était possible ;
- « Qu'est-il observé à l'abattoir ? » : cette rubrique informe sur les signes ou lésions visibles sur la carcasse et/ou les viscères à l'abattoir avec une description simple des lésions observées et des photographies comparant un aspect normal avec un aspect anormal ;
- La conduite à tenir en élevage, les informations à transmettre ou à rechercher si nécessaire, les personnes à contacter, les gestes de prévention et de surveillance.

## 3. DISCUSSION

La problématique des retraits sur la chaîne alimentaire et surtout ceux réglementaires effectués à l'abattoir (les saisies) pour des raisons de santé publique, animale et humaine, et de bien-être animale, est peu étudiée alors qu'il semble que ce soit un sujet de discordance fréquent entre les abattoirs - les opérateurs eux-mêmes et les agents des services vétérinaires d'inspection - et les éleveurs. Ce travail a donc été conduit à la demande de professionnels et a proposé au travers d'une enquête exploratoire de dresser un premier état des lieux des perceptions de leur rôle à jouer et des besoins d'information des éleveurs de bovins dans ce domaine. Il peut apparaître surprenant que l'échantillon de l'enquête, dans le temps imparti, ait été ciblé sur des exploitations laitières. En effet, la valorisation bouchère des animaux, en particulier celle de la vache réformée n'est pas la finalité principale des bovins laitiers. Néanmoins celle-ci constitue une part non négligeable du revenu des éleveurs et une source de matière première conséquente en France pour la production de la viande dite de gros bovins (plus de 50%). Or, outre un coût élevé lié au retrait, à sa gestion (réalisation, catégorisation et gestion des sous-produits animaux) et à la perte de matières premières qu'elles entraînent, les saisies ont un impact sur le prix de revient de la viande aux éleveurs. Ainsi, les accords interprofessionnels précisent qu'en cas de saisie ante-mortem ou de saisie totale de la carcasse, une somme forfaitaire de 100€ HT devrait être acquittée pour les frais d'équarrissage (Interbev, 2007). Lors de saisie partielle, la dépréciation commerciale du ou des quartiers-morceaux saisis sera fonction du classement de la carcasse selon la grille SEUROP (Interbev, 2004). Néanmoins et bien que les éleveurs aient accepté de passer du temps sur ce sujet, les résultats principaux de l'enquête montrent une absence ou une très faible prise en compte par ces derniers, des saisies, de leurs impacts économiques directs pour leur exploitation mais aussi indirects pour la filière bovine avec la gestion des risques sanitaires associés et des pertes de qualité des viandes. Des résultats montrent même le non-respect des exigences en vigueur. Plusieurs raisons peuvent expliquer ces constats :

- les éleveurs peuvent se sentir submergés par la multitude et la dispersion dans les textes, des informations et exigences réglementaires affectant les différents domaines de leur exploitation et ne peuvent identifier clairement ce qu'ils doivent/peuvent faire. En effet, les critères applicables pour ces retraits appartiennent à deux champs réglementaires, celui de la sécurité des aliments (4 règlements (CE), 1 Directive et 1

AM actuellement en vigueur) et du bien-être et de la santé animale (1 règlement (CE) et 1 AM actuellement en vigueur). Par ailleurs, le législateur européen a laissé libres les états membres de choisir les modalités de mise en œuvre des systèmes d'alerte sanitaire (ICA notamment). L'Angleterre, la Suède, le Danemark ont ainsi adopté des systèmes différents pour l'ICA, avec des avantages et des inconvénients respectifs (Foods Standards agency 2011, Kouvtanovitch et al. 2004). Quoiqu'il en soit un des problèmes communs à tous reste celui de l'accès à l'ensemble des données de l'élevage. Le système français de remontée de l'ICA, actuellement sous la seule forme du certificat de saisie mériterait d'être rénové. Un travail en cours d'harmonisation de l'appellation des motifs a été entrepris en 2006 et se poursuit actuellement sous l'impulsion d'un groupe rassemblant des scientifiques et des professionnels de l'Inspection sanitaire des viandes de boucherie (ASADIA 2012).

- Le manque de connaissances générales sur l'organisation de la filière, l'interdépendance des maillons de cette chaîne alimentaire et sur le fondement et les enjeux sanitaires et économiques de ces exigences. Le guide conçu spécifiquement pour le public d'éleveurs apporte les premiers éléments pour une prise de conscience de ces enjeux. Néanmoins, seul il ne pourra suffire. Un renforcement de l'encadrement sur ces aspects, via les acteurs du sanitaire (vétérinaire traitant, GDS) mais aussi techniques de la filière, sera nécessaire. En effet, tous les éleveurs enquêtés connaissent par exemple l'existence des Bonnes Pratiques d'Elevage. La presse agricole, la laiterie et l'abattoir ressortent comme étant des sources majeures d'informations. La détermination des facteurs sociologiques, dont des études au Canada dans la filière volailles (Racicot et al. 2011, 2012) ont montré le rôle déterminant dans la compréhension et la bonne application des règles de biosécurité, contribuerait également à une meilleure formation-information.

*Aux éleveurs ; aux Services Vétérinaires d'Inspection pour leur disponibilité ; à Mme Virginie Marzin, Institut de l'Elevage, pour son appui sur l'iconographie et le choix des fiches techniques.*

**Anonymous, 2002.** Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002. JOCE L 31/1 du 1er février 2002.

**Anonymous, 2004a.** Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004. JOUE L 226/22 du 25 juin 2004.

**Anonymous, 2004b.** Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004. Journal officiel de l'Union européenne L 226/83 du 25 juin 2004.

**Anonymous, 2005.** Règlement (CE) N°1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004. JOUE L 3/1 du 5 janvier 2005.

**ASADIA 2. 2012.** Atlas numérique de référence de lésions d'abattoir. Association ASA, Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort.

**Bastien D., Lucbert J., Cartier P., 2006.** Renc. Rech. Rum., 13, 317-320.

**Fradin N., 2003.** Th. Méd. Vét., Nantes, 2003, 155 p.

**Food Standards Agency, Mars 2001.** <http://www.food.gov.uk/business-industry/guidancenotes/meatregsguid/fcguidance/fciew#.UiNdZH-f2Ck>

**Fosse J., Cappelier J-M., Laroche M., Fradin N., Giraudet K., Magras C., 2006.** Renc. Rech. Rum., 13, 411-414.

**Interbev, 2007.** le 24 octobre 2007, 2 p.

**Kouvtanovitch E., Tribot Laspière P., Gautier J-M., 2004.** Institut de l'élevage, compte-rendu n°130432015, 33 p.

**Racicot M., Venne D., Durivage A., Vaillancourt J-P., 2011.** Preventive Veterinary Medicine, 100, 193-199.

**Racicot M., Venne D., Durivage A., Vaillancourt J-P., 2012.** Preventive Veterinary Medicine, 103, 201-207.

**Vecerek V., Kozak, A., Malena, M., Tremlova, B., Chloupek, P., 2003.** Veterinární Medicína, 48 (7), Prague, 183-189.

## CONCLUSION

Ce travail original a apporté une première réponse au besoin exprimé par les éleveurs et aux premiers constats dressés par cette enquête exploratrice, avec l'élaboration d'un guide, de 23 pages, illustré par des tableaux synthétiques et des schémas, définissant du vocabulaire, explicitant les exigences réglementaires, et donnant pour 8 motifs majeurs, aux travers d'une fiche technique individuelle, des éléments pratiques de détection et de conduite à tenir en élevage. Cependant une analyse plus approfondie, élargie, prenant en compte les facteurs sociologiques devrait être initiée afin d'identifier plus spécifiquement les freins au non-respect des exigences réglementaires. Outre un impact économique « non évalué mais jugé négligeable » par les éleveurs, par rapport à des problèmes sanitaires impactant directement la production laitière, la complexité des certificats de saisie (premiers éléments actuellement constitutifs de l'ICA ascendante en France) et du circuit de remontée à l'éleveur contribuent certainement largement à la non valorisation, pour la gestion du sanitaire de l'élevage, des résultats de l'inspection sanitaire. Enfin, pour toute bonne utilisation d'un guide à vocation sanitaire, un accompagnement par le vétérinaire devra se faire.

A ce jour le guide est téléchargeable sur :

<http://www.oniris-nantes.fr/ecole/centre-de-documentation/theses/liste-des-theses-de-2013/>.

Recherchez le nom PINSON Céline et cliquez sur « Guide en PDF ».