

Ne laissez pas le potentiel de vos porcs s'envoler

Campagne hygiène des soupes, coproduits et matières premières en élevage porc



Pourquoi?

La santé et les performances des animaux peuvent être affecté par la flore microbiologie dégradé des soupes, des matières premières et des coproduits.

L'objectif de la campagne est de sensibiliser les éleveurs sur l'importance de l'hygiène des soupes/matières premières/coproduits et son impact sur les performances des animaux et les performances économiques de leur élevage (IC, mortalité, GMQ)

Comment?

Mettre à disposition une solution : informer, diagnostiquer et contrôler les risques en lien avec l'alimentation

Approche intégré Hygiène Alimentaire Selko

1. **Faire une analyse microbiologique** d'une soupe/aliment fini (3 maximum par élevage) ;
2. **Remise du rapport analyse+ un rapport interprétation des résultats ;**
3. **Mise en évidence des points de vigilance** au niveau de l'élevage ;
4. Proposition d'un **protocole d'amélioration personnalisé** :
 - a. Lieu d'application/quantité/durée
 - b. Calcul du retour sur investissement
5. **Contrôle du protocole dans le temps** avec des analyses microbiologiques, indicateurs technico-économiques.

Ci-dessous les principaux microorganismes présents dans les aliments solides/liquides et leurs conséquences sur les animaux.

CONSEQUENCES DES DIFFERENTS MICRO-ORGANISMES

<p>ENTEROBACTERIES (Aliment liquide et solide)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -E-coli et Salmonella, pathogènes les plus connus -Maladie gastro-intestinale (diarrhée, mortalité) -Conversion des protéines en ammoniac et en déchets -Cause des problèmes d'ingestion dus à la décomposition
<p>LEVURES (Aliment liquide)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Dégradation des sucres et de l'amidon (parfois en alcool) -Perte de MS (de 2 à 40 %) -Production de gaz (CO2) ==> canalisations, soupe qui bulle, système digestif porc (ballonnement, torsion) -Problème d'ingestion dû à une dégradation du goût et de l'odeur -Mortalité suite à torsion -Réduction de la valeur nutritionnelle : -> Produit par des toxines, par exemple Aspergillus et Fusarium
<p>MOISSURES (Aliment solide)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -> Croissance dans un environnement riche en oxygène (couche supérieure) -> Cause des problèmes d'ingestion dus au goût et à l'odorat - Pertes de matière sèche jusqu'à 20%

Les valeurs seuils pour les différents microorganismes selon les aliments

Valeurs maximum, UFC/g	
Soupe	
Enterobacteries	< 1000
Levures	< 1 000 000
Moisissures	< 10 000
Coproduits/Matières lères	
Enterobacteries	< 1000
Levures	< 100 000
Moisissures	< 10 000

