



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

GUIDE DE BONNES PRATIQUES

D'ÉLEVAGE, DE TRANSPORT,
DE COMMERCIALISATION ET
D'ABATTAGE DES PORCS



GUIDE DE BONNES PRATIQUES

D'ÉLEVAGE, DE TRANSPORT, DE COMMERCIALISATION ET D'ABATTAGE DES PORCS

Koffi Ganyo SOMENUTSE

Consultant

Anani Adéniran BANKOLE

Direction de l'élevage, Ministère de l'agriculture, de l'élevage et
du développement rural, Lomé

Oyéoundé DJIWA

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Lomé, 2022

Citer comme suit:

Somenutse, K.G., Bankolé, A.A. et Djiwa, O. 2022. *Guide de bonnes pratiques d'élevage, de transport, de commercialisation et d'abattage des porcs*. Lomé, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc0221fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. Le fait qu'une société ou qu'un produit manufacturé, breveté ou non, soit mentionné ne signifie pas que la FAO approuve ou recommande ladite société ou ledit produit de préférence à d'autres sociétés ou produits analogues qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

ISBN 978-92-5-136260-0

© FAO, 2022



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à la disposition du public selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution-Pas d'Utilisation Commerciale-Partage dans les Mêmes Conditions 3.0 Organisations Intergouvernementales (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/legalcode.fr>).

Selon les termes de cette licence, cette œuvre peut être copiée, diffusée et adaptée à des fins non commerciales, sous réserve que la source soit mentionnée. Lorsque l'œuvre est utilisée, rien ne doit laisser entendre que la FAO cautionne tels ou tels organisation, produit ou service. L'utilisation du logo de la FAO n'est pas autorisée. Si l'œuvre est adaptée, le produit de cette adaptation doit être diffusé sous la même licence Creative Commons ou sous une licence équivalente. Si l'œuvre est traduite, la traduction doit obligatoirement être accompagnée de la mention de la source ainsi que de la clause de non-responsabilité suivante: «La traduction n'a pas été réalisée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). La FAO n'est pas responsable du contenu ni de l'exactitude de la traduction. L'édition originale [langue] est celle qui fait foi.»

Tout litige relatif à la présente licence ne pouvant être résolu à l'amiable sera réglé par voie de médiation et d'arbitrage tel que décrit à l'Article 8 de la licence, sauf indication contraire contenue dans le présent document. Les règles de médiation applicables seront celles de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (<http://www.wipo.int/amc/fr/mediation/rules>) et tout arbitrage sera mené conformément au Règlement d'arbitrage de la Commission des Nations Unies pour le droit commercial international (CNUDCI).

Matériel attribué à des tiers. Il incombe aux utilisateurs souhaitant réutiliser des informations ou autres éléments contenus dans cette œuvre qui y sont attribués à un tiers, tels que des tableaux, des figures ou des images, de déterminer si une autorisation est requise pour leur réutilisation et d'obtenir le cas échéant la permission de l'ayant-droit. Toute action qui serait engagée à la suite d'une utilisation non autorisée d'un élément de l'œuvre sur lequel une tierce partie détient des droits ne pourrait l'être qu'à l'encontre de l'utilisateur.

Ventes, droits et licences. Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être obtenus sur demande adressée par courriel à: publications-sales@fao.org. Les demandes visant un usage commercial doivent être soumises à: www.fao.org/contact-us/licence-request. Les questions relatives aux droits et aux licences doivent être adressées à: copyright@fao.org.

Photographie de couverture: ©FAO/Aziaka Rolande

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	1
1. BONNES PRATIQUES D'ÉLEVAGE DE PORC	3
1.1. Choix du site d'implantation	3
1.2. Bâtiment d'élevage de porc	3
1.2.1. Structure du bâtiment	3
1.2.2. Implantation du bâtiment	4
A. Normes techniques à respecter au cours de la construction	4
B. Quelques dimensions	5
1.3. Alimentation et abreuvement des porcs	6
1.3.1. Besoins alimentaires	6
1.3.2. Rationnement du porc	8
1.3.3. Besoin en eau	12
1.4. Reproduction et conduite de l'élevage	12
1.4.1. Choix de la race	12
1.4.2. Choix des reproducteurs	14
1.4.3. Techniques de reproduction	15
A. Détection de la chaleur	15
B. Saillie	16
C. Gestation	18
D. Mise-bas	18
E. Soins en période de Lactation	19
F. Sevrage	20
G. Conduite des porcelets au stade d'engraissement	20
1.4.4. Hygiène et santé du porc	21
A. Règles d'hygiène en élevage de porc	21
B. Santé du porc	22
C. Gestion des effluents liquides et solides	30
2. TRANSPORT DES PORCS	32
2.1. Normes d'espace dans la bétailière	33
2.2. Attitude du conducteur	33
2.3. État de l'animal à transporter	33
3. COMMERCIALISATION	36
4. ABATTAGE	38
4.1. Conditions d'abattage d'un porc	38
4.2. Abattage des porcs à l'abattoir	38
4.3. Abattage d'urgence en dehors de l'abattoir	41
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	42

TABLEAUX

Tableau 1: Besoins nutritionnels des porcs suivant les catégories ou classes d'âge	7
Tableau 2: Matières premières utilisables dans la fabrication des aliments de porc.....	8
Tableau 3: Exemple de formulation de 100 kg d'aliment	10
Tableau 4: Quantité d'aliment pour le porc local selon le poids approximatif de l'animal.....	11
Tableau 5: Quantité d'aliment pour le porc amélioré selon le poids approximatif de l'animal.....	11
Tableau 6: Les maladies causées par les bactéries	25
Tableau 7: Les maladies causées par les virus	27

FIGURES

Figure 1: Schéma simplifié de préparation de l'aliment pour nourrir les porcs.....	9
Figure 2: Images des races de porcs	13
Figure 3: Quelques signes de chaleur chez la truie.....	16
Figure 4: Une séance de saillie	17
Figure 5: Aspect du Tapioca	17

Introduction

La réduction du déficit en produits alimentaires carnés ne pourrait s'opérer que par la promotion de l'élevage des espèces à cycle de reproduction court comme les ruminants, les volailles, les porcins, les lapins et les produits halieutiques. Parmi ces espèces, le porc qui a une meilleure prolificité avec une adaptation alimentaire plus simple présente de nombreux atouts.

Au Togo, l'élevage porcin joue un rôle majeur dans la sécurité alimentaire, nutritionnelle et l'autosuffisance en protéines animales des classes sociales les plus défavorisées et marginalisées. De 1997 à 2009, le Togo a connu des épizooties de Peste Porcine Africaine (OIE, 2002) qui ont dévasté une grande partie du cheptel porcin, augmentant la vulnérabilité socio-économique de nombreux ménages ruraux qui dépendent de l'élevage porcin.

Aujourd'hui, cet élevage reprend peu à peu grâce à la politique de relance de la filière initiée par le Gouvernement et ses partenaires techniques et financiers. Cependant, des investigations menées sur le terrain ont révélé que beaucoup d'acteurs de la filière porcine ne maîtrisent pas les bonnes pratiques nécessaires au développement et à la compétitivité de cette filière. Dans le cadre de l'amélioration de l'élevage en général sur le territoire togolais, des textes réglementaires ont été élaborés afin d'aider les acteurs à mieux réagir sur le terrain. Le présent guide sur les bonnes pratiques d'élevage, de transport, de commercialisation, d'abattage et de charcuterie des porcs répond au besoin de fournir un outil sur les aspects clés de développement et de compétitivité de la filière. Il est destiné aux éleveurs dans leur travail quotidien afin de maintenir leur porc en bonne santé grâce à de bons choix techniques et à tous les acteurs afin de garantir une viande saine et de qualité optimale aux consommateurs.

Le présent document s'articule autour des différents points suivants: (i) bonnes pratiques de l'élevage, (ii) modes de transport, (iii) commercialisation et (iv) abattage.



BONNES PRATIQUES D'ÉLEVAGE DE PORC

1. BONNES PRATIQUES D'ÉLEVAGE DE PORC

Les bonnes pratiques d'élevage des porcs impliquent:

- un bon choix du site;
- un logement adapté;
- une alimentation adéquate et un bon abreuvement;
- des soins sanitaires optimaux et efficaces;
- un bon contrôle de la reproduction.

1.1. Choix du site d'implantation

Il faut choisir un site d'accès facile, isolé des agglomérations, et non inondable. Ne pas être trop proche d'une rivière.

Il faut penser dès le départ à l'approvisionnement en eau propre et la gestion des eaux sales et du lisier.

1.2. Bâtiment d'élevage de porc

1.2.1. Structure du bâtiment

C'est un ensemble constitué de bâtiment des porcs (porcherie), du magasin de stockage de l'aliment et du matériel et aussi du logement du personnel. La porcherie est constituée de plusieurs compartiments appelés loges, cellules ou boxes. On distingue:

- le mâle adulte (verrat);
- la femelle adulte en repos sexuel (truie vide);
- la femelle en activité (truie gestante confirmée);
- la mise-bas et allaitement (maternité);
- les porcelets sevrés;
- les porcelets en croissance ou en engraissement.

La porcherie dispose également des couloirs de service, des caniveaux d'évacuation des eaux usées et les déjections puis la fosse fumière.

1.2.2. Implantation du bâtiment

La porcherie doit être implantée perpendiculairement aux vents dominants pour faciliter l'aération des animaux.

A. Normes techniques à respecter au cours de la construction

- **La loge ou le box** (espace réservé à un seul animal). Les dimensions d'une loge doivent permettre à l'animal adulte de se nourrir et de faire librement des mouvements. Les dimensions minimales sont de 3 m x 3 m pour un adulte.
- **La Cour ou la courette**: une loge dans laquelle se trouve un verrat en activité peut communiquer avec une cour (non couverte). Elle est destinée à l'exercice et ou la défécation.
- **Le Couloir de service**: le bâtiment en rangée avec couloir central est recommandé. Les loges sont disposées de part et d'autre d'un couloir central de 1,2 à 1,5 m de largeur. Le couloir permet le passage facile d'une brouette ou d'un chariot pour les services (alimentation). Il ne doit pas être trop large car la surface couverte coûte chère.
- **Le sol ou le plancher** doit être en béton pour faciliter le nettoyage et donner le confort aux animaux. Il faut éviter le sol lisse (surface striée, chape talochée) pour empêcher les glissements des animaux.
- **Les pentes**: l'intérieur de la cellule est en pente douce dirigée vers l'extérieur pour favoriser l'écoulement par gravitation des déchets liquides (urines).

Les porcs doivent rester au sec. La rigole de collecte sera située à l'extérieur. La pente dans les caniveaux varie en fonction de sa longueur jusqu'à la fosse.

- **Les portes des loges** sont de 70 à 80 cm de large et s'ouvrent sur le couloir pour faciliter les activités de l'éleveur et les transferts de porcs.
- **Les cloisons** (les murs) de séparation entre les loges auront une hauteur de 1,20 m minimum pour éviter les déplacements non contrôlés des porcs surtout les reproducteurs. Spécifiquement pour le verrat, la hauteur conseillée est de 1,40 m.
- **Le toit** en tôle ou bac aluminium ou parfois en paille doit permettre une bonne aération. Il doit aussi permettre à l'éleveur de rentrer et sortir librement sans aucune contrainte.

B. Quelques dimensions

A titre indicatif, les dimensions suivantes sont retenues pour les porcheries afin de permettre aux porcs d'être dans le minimum de confort spatial.

- Dimensions des loges
 - Loge du verrat: 3 m x 4 m ou 7 m x 2 m ou 3 m x 6 m selon le type de bâtiment.
 - Loge des truies gestantes: 3 m x 3 m au minimum.
 - Maternité: 3 m x 4 m pour une truie suitée.
 - Loge d'engraissement: 1 à 2 m² par sujet suivant l'âge et le format avec un maximum de 10 sujets par loge pour un bon suivi.
- Dimensions des équipements

Les mangeoires, abreuvoirs, baignoires doivent aussi être installés dans la loge. Il est conseillé de construire en maçonnerie afin d'éviter le gaspillage de l'aliment et l'eau. Les dimensions suivantes sont jugées satisfaisantes:

a. Dans la cellule des reproducteurs

- Mangeoires en béton: 1 m de long, 0,2 m de large et 0,2 m de profondeur.

- Abreuvoirs en béton: 1 m x 0,2 m x 0,25 m.
- Baignoires 1,5 m x 0,6 m x 0,4 m. (La baignoire n'est pas obligatoire en maternité car le risque de perte des porcelets par froid ou par noyade est élevé).

b. Dans la loge d'engraissement (pour 10 sujets)

- Mangeoires en béton: 2 m de long, 0,2 m de large et 0,2 m de profondeur.
- Abreuvoirs en béton: 2 m de long x 0,2 m de large et 0,25 m de profondeur.

1.3. Alimentation et abreuvement des porcs

Pour assurer une bonne alimentation des porcs, l'éleveur doit adopter les principes suivants:

- Identifier et grouper les porcs par classes d'âge, sexe et selon la destination.
- Déterminer les besoins alimentaires de chaque groupe.
- Établir une ration destinée à couvrir ces besoins en se basant sur des formules alimentaires adéquates.
- Fabriquer un aliment complet.
- Distribuer l'aliment et l'eau potable.

1.3.1. Besoins alimentaires

L'alimentation doit fournir les matériaux nécessaires pour synthétiser les différentes parties de l'organisme à savoir: le squelette, le système nerveux, les viscères, les vaisseaux sanguins, les muscles, la graisse, etc., en plus de l'énergie pour le fonctionnement de l'organisme. L'alimentation représente le poste le plus coûteux de l'élevage soit 60 à 80 pour cent du coût de production (60 à 65 pour cent en reproduction; 70 à 80 pour cent en engraissement).

Les regroupements suivants sont établis au sein de l'élevage:

- Porcelets 1^{er} âge (60 à 90 jours).
- Porcelets 2^e âge (90 à 120 jours).
- Porcs en croissance (120 à 180 jours).
- Porcs en finition (180 à 270 jours).
- Truies (vides, gestantes, allaitantes).
- Verrats.

Les besoins des groupes d'animaux sont consignés dans le tableau 1.

Tableau 1: Besoins nutritionnels des porcs suivant les catégories ou classes d'âge

Stade physiologique	Energie (kcal/ kg)	Protéines brutes (%)	Lys (%)	Met (%)	Ca (%)	P (%)	Quantité (Kg/j)
Porcelet 1 ^{er} âge	3300 – 3500	21-23; (20– 22) *	1,4	0,8	1,6	0,9	0,5
Porcelet 2 ^e âge	3300 – 3500	19 – 21 ; (18-19) *	1,4	0,8	1,6	0,9	0,5-1
Porc en croissance	3000 – 3200	18 - 20 ; (15-17) *	0,8	0,65	0,9	0,8	1,5-2
Porc en finition	2800 – 3000	16 - 18 ; (13-15) *	0,7	0,5	0,8	0,6	1,5-2
Truie gestante	2800 – 3000	13-15	0,6	0,4	0,7	0,5	2-3,5
Truie en lactation	2800 – 3000	16-18	0,6	0,4	0,7	0,5	3-4
Verrat	2800 – 3000	16-18	0,6	0,4	0,7	0,5	2,5-3,5

Source: Mémento de l'Agronome, 2006 réadapté.

*Pour les individus métissés

1.3.2. Rationnement du porc

L'aliment servi à l'animal doit apporter de l'énergie, des matières azotées, des matières minérales, des vitamines et des oligo-éléments. Le porc n'est pas capable d'utiliser l'azote non protéique, de l'urée ou de l'ammoniaque comme les ruminants, par l'intermédiaire de leur flore digestive. Il est donc nécessaire de lui fournir l'azote sous la forme élaborée d'acides aminés, de peptides ou de protides.

Le tableau 2 montre une liste des matières premières retrouvées sur le territoire qui pourraient servir dans la fabrication d'aliments pour porc. Ces matières premières ou ingrédients sont classées en fonction de leur apport en éléments nutritifs.

Tableau 2: Matières premières utilisables dans la fabrication des aliments de porc

Aliments riches en énergie	Aliments riches en protéine	Aliments riches en fibre	Aliments riches en sel minéraux
Maïs, Sorgho, Mil, Cossette et épluchures de tubercules et de racine tubéreuse	Tourteau de soja, Drêche de Tchouk séchée, Drêche de brasserie, Farine de poisson, Graine de soja torréfié Tourteau de coton, Tourteau de palmiste Tourteau de noix de coco Levure, Leucaena	Son cubé, Son de riz	Coquille d'huître, Farine d'os, Sel de cuisine, Concentré minéral vitaminé

Source: Somenutse, 2021.

CONSEIL PRATIQUE:

Conserver toutes les matières premières à l'état sec dans un endroit frais pour réduire la multiplication des micro-organismes et donc de leurs effets.

Le porc n'est pas un ruminant. Les herbes ne constituent pas son alimentation de base.

Les fruits et herbes sont conseillés à titre de **COMPLÉMENTATION**.

Comment distribuer ou servir l'aliment aux porcs dans les loges?

1. Acheter ou Préparer l'aliment complet sec.
2. Évaluer et Peser la quantité requise.
3. Mouiller avec de l'eau pour faciliter la prise.

NB: L'aliment sec et en poudre provoque les ulcères gastriques chez le porc.

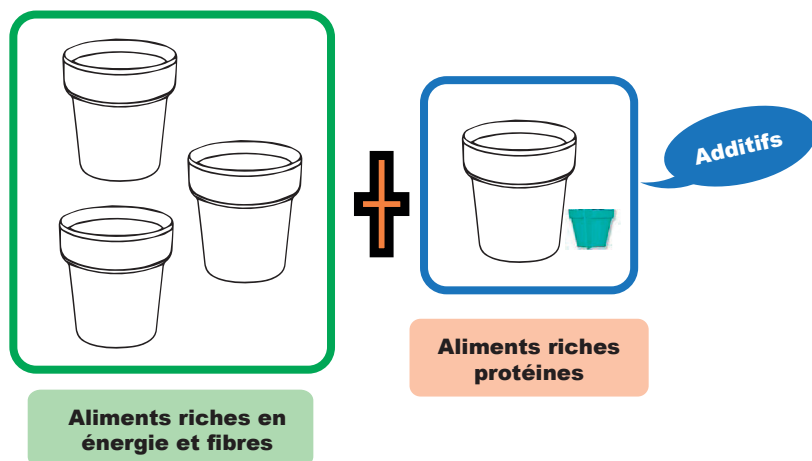
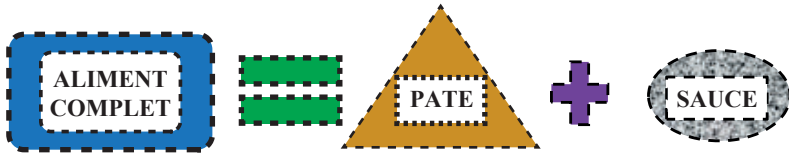


Figure 1: Schéma simplifié de préparation de l'aliment pour nourrir les porcs

**Aliment complet:**

Mélange de tous les ingrédients nécessaires pour satisfaire les besoins des porcs.

Pâte:

Ensemble des ingrédients qui constituent les sources d'énergie dans la ration.

Sauce:

Ensemble des ingrédients qui fournissent au porc les sources de protéines et les additifs qui englobent les vitamines, les oligoéléments et l'eau de boisson.

En se basant sur les ingrédients disponibles, diverses formulations pourraient être élaborées pour satisfaire les besoins des porcs.

Tableau 3: Exemple de formulation de 100 kg d'aliment

Ingrédients	Porcelet sevré	Porc à l'engrais	Reproducteur
Son de riz	35	40	45
Cossette de manioc	25	30	30
Mais	15	05	05
Tourteau de soja	10	08	05
Tourteau de palmiste	15	17	15
Total	100	100	100

Source: Somenutse, 2021.

Dans la pratique, les matières premières suivantes peuvent se substituer dans la formulation pour nourrir les porcs.

Céréales et leurs sous-produits

- Mil - Maïs - Sorgho - Blé.
- Son de riz - Son de blé - Drèche de bière locale.
- Manioc - Patate douce - Taro.
- Épluchures de Manioc - Épluchures d'Igname.

Source de Protéine

- Farine de poisson - Tourteau de soja - Levure de bière.
- Tourteau de coprah - Tourteau de palmiste.
- Graine de soja grillé - Tourteau de coton - Tourteau d'arachide.

Tableau 4: Quantité d'aliment pour le porc local selon le poids approximatif de l'animal

Poids de l'animal (kg)	5 – 10	10 – 15	15 – 20	20 – 25	25 - 40	40 et +
Quantité (g/j)	200 – 300	300 – 500	500 – 800	800 – 1100	1100 – 1500	1500 - 2000

Source: Somenutse, 2021.

Tableau 5: Quantité d'aliment pour le porc amélioré selon le poids approximatif de l'animal

Poids de l'animal (kg)	7 – 20	20 – 40	40 – 60	60 - 80	> 80
Quantité (kg/j)	0,5 – 1,2	1,2 – 2,2	2,2 – 2,5	2,5 – 3	3 – 3,5

Source: Somenutse, 2021.

1.3.3. Besoin en eau

- L'eau est un élément important dans l'alimentation du porc. Elle doit être potable et disponible à tout moment. Il faut vérifier quotidiennement la propreté des abreuvoirs et la qualité de l'eau qui s'y trouve.
- Le manque d'eau dans les loges entraîne d'une part une élévation de la température corporelle du porc et la mort peut intervenir rapidement, et d'autre part une perte d'appétit ce qui réduit les performances de production.

1.4. Reproduction et conduite de l'élevage

La reproduction et la conduite de l'élevage sont des fonctions essentielles qui concourent à la rentabilité de l'élevage de porcs. L'éleveur doit être en mesure de:

- Faire le choix de la race qui répondrait à ses attentes.
- Identifier et choisir de bons reproducteurs.
- Appliquer les bonnes techniques de reproduction.
- Conduire des porcelets à l'engraissement.

1.4.1. Choix de la race

Sur le territoire togolais, plusieurs races sont élevées dont la race locale et certaines races importées et les produits issus de leurs croisements. On distingue:

- La race locale ou indigène de type ibérique, petite et courte sur pattes. Le poids moyen varie entre 40 et 60 kg à l'âge adulte. La taille de la portée varie de 4 à 8 porcelets par mise en bas. Le poids moyen à la mise-bas est d'environ 0,5 kg et le poids moyen au sevrage est de 4 à 5 kg.
- Certaines races exotiques importées et les produits issus des divers croisements entre elles sont bien adaptées aux conditions climatiques

tropicales africaines. Leur carcasse est bien appréciée sur le marché. Il s'agit de Large white, Land race, Piétrain, Duroc, Berkshire, etc.

Ces races, dites exotiques, disposent de très bonnes aptitudes maternelles sauf la Duroc qui exprime mieux ses potentiels en lignée mâle. Toutes ces races ont en moyenne, une taille de portée de 10 porcelets par mise-bas. Ils ont un poids moyen à la mise de 1 à 1,5 kg et de 7 à 15 kg au sevrage. A l'âge adulte ces individus ont environ 80 à 100 kg entre 10 et 12 mois lorsqu'ils sont dans de bonnes conditions d'élevage.

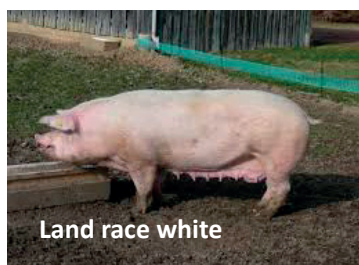
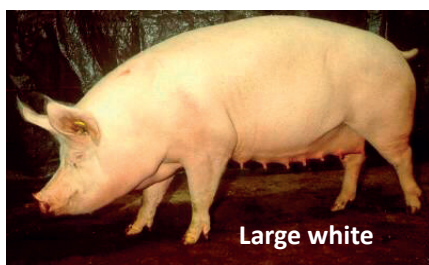


Figure 2: Images des races de porcs

1.4.2. Choix des reproducteurs

Le choix des futurs reproducteurs repose sur certaines caractéristiques:

- ***Le jeune verrat*** est identifié très tôt dans une portée en tenant compte de son format. Il doit:
 - être vigoureux et disposer d'une bonne longueur du corps;
 - avoir un bon développement musculaire de l'avant-train et une grande taille;
 - avoir des pattes arrière sans défaut;
 - avoir des testicules bien sortis et consistants.
- ***La future truie*** doit avoir:
 - deux rangées de 6 tétines au moins et disposées en parallèle;
 - une bonne longueur du dos bien musclé;
 - un tempérament calme.
- ***Renouvellement des futurs reproducteurs***
 - Le remplacement des reproducteurs peut se faire soit par achat systématique, soit par auto-renouvellement (au maximum sur une seule génération pour éviter la consanguinité).

L'achat systématique de nouveaux reproducteurs offre les avantages suivants:

- la simplification de la conduite de l'élevage qui permet d'entretenir un seul type génétique de femelles;
- la diffusion du progrès génétique à la fois par la truie et le verrat est plus rapide;
- la programmation des approvisionnements en cochettes permet de disposer au moment opportun de femelles aptes à la saillie.

NB: Il est conseillé d'acquérir les futurs reproducteurs dans les élevages qui n'ont pas connu de grandes maladies infectieuses dont la peste porcine africaine.

1.4.3. Techniques de reproduction

A. Détection de la chaleur

La chaleur chez les animaux femelles est la période pendant laquelle elles acceptent de recevoir le mâle pour être fécondées. La chaleur varie d'une espèce à l'autre.

Chez la truie, la chaleur a une durée de 3 jours environ mais la période propice pour une bonne fécondation est le deuxième jour spécifiquement pendant 24 à 36 h.

La détection de la chaleur chez la cochette ou la truie se fait 2 fois par jour (le matin et le soir). Le temps mis par une truie pour revenir en chaleur si elle n'est pas gestante est de 21 jours.

Une truie en chaleur montre certains signes. Un éleveur peut remarquer par exemple:

- Un manque d'appétit.
- Une agitation de la truie suivie de grognements.
- Le chevauchement des autres truies.
- Le rougissement et le gonflement de la vulve.
- Un écoulement léger mais visqueux de la vulve d'un liquide blanchâtre.
- Le réflexe d'immobilisation de la truie quand on appuie sur son dos ou quand on veut la chevaucher.

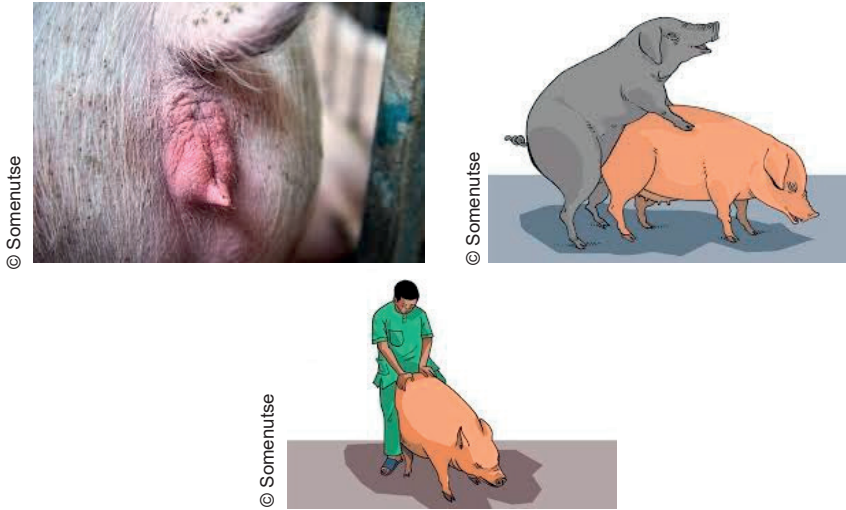


Figure 3: Quelques signes de chaleur chez la truie

B. Saillie

Lorsque la chaleur est détectée (en se basant sur les signes pré cités), l'éleveur conduit la femelle en âge de reproduction dans la cellule du verrat pour la faire monter. C'est ce qu'on appelle la saillie.

Démarche pour faire une bonne saillie:

1. Conduire la truie dans la loge du verrat.
2. Surveiller l'acte d'accouplement.
3. S'assurer que la saillie a eu lieu en vérifiant la présence de résidus de semences sous la forme de grumeaux (appelés communément le **Tapioca**) dans la vulve de la truie.
4. Retirer la truie juste après l'acte.

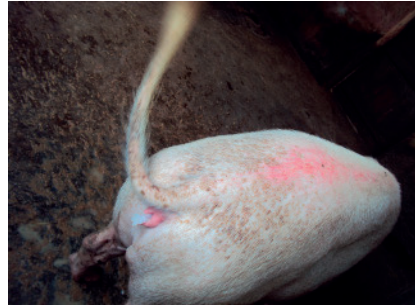


Figure 4: Une séance de saillie **Figure 5:** Aspect du Tapioca

- Pour obtenir de bons résultats de la saillie, il faut réaliser la saillie aux heures fraîches de la journée soit tôt le matin (avant 9 h) ou tard le soir (après 16 h) et procéder à une répétition au plus 12 h d'intervalle.

Il est très important d'éviter de:

- Conduire le verrat dans la loge de la truie pour la saillie.
- Faire la saillie des cochettes de moins de 8 mois d'âge (pour les races améliorées) ou de moins de 5 mois (pour la race locale).
- Faire la saillie des cochettes qui manifestent les signes de chaleur pour la première fois.
- Abandonner les reproducteurs (verrat et truie) ensemble pendant de long séjour.
- Mettre des reproducteurs de tailles différentes ensemble pour la saillie.
- Imposer un rythme de saillie élevé au verrat. Exemple: Pour un jeune verrat (moins d'un an) respecter au plus 3 saillies/semaine et pour un verrat de plus d'un an respecter au plus 2 saillies/jour.

NB: *Le contrôle de retour de chaleur est effectué 21 jours (3 semaines) après la saillie.*

C. Gestation

La gestation est la période qui s'étale depuis la fécondation jusqu'à la mise-bas. Elle dure 3 mois 3 semaines 3 jours. La durée de gestation peut varier de 113 à 116 jours.

Au cours de la gestation, l'éleveur doit être attentif aux truies en leur assurant une bonne hygiène générale (alimentation suffisante et équilibrée, eau de boisson propre et suffisante qui est renouvelée chaque matin, loges propres).

La durée de gestation de la truie se symbolise par 333

Huit jours avant la date présumée pour la mise-bas, l'éleveur doit:

- Isoler la truie dans une loge de maternité (loge de mise-bas).
- Nettoyer / laver la truie (surtout les tétines, les mamelles puis les pieds au chiffon avec de l'eau et du savon).
- Préparer un nid de mise-bas en bois et paille (surtout en période de pluie ou de froid).
- Réduire graduellement la ration jusqu'à 1 kg la veille de la mise-bas et supprimer l'aliment le jour de la mise-bas.

D. Mise-bas

La mise-bas dure 2 à 8 heures environ. Elle doit se faire dans le calme et la tranquillité. Les porcelets successifs sont expulsés à des intervalles variant de 10 à 30 minutes.

L'éleveur doit surveiller discrètement le déroulement de la mise-bas afin d'assister la truie en cas de besoin et de porter les premiers soins aux porcelets nés.

Si la truie éprouve des difficultés à pousser les autres porcelets, en cas de complication, faire appel au vétérinaire.

NB: La fin de la mise est confirmée par l'expulsion du placenta.

Il faut s'assurer aussi que l'abreuvoir (protégé contre les petits pour risque de noyade) est rempli d'eau propre.

Après la mise-bas, l'éleveur doit:

- vérifier si la mère a du lait et se laisse bien téter;
- s'assurer que chaque porcelet a consommé le premier lait (colostrum) et en cas de refus administrer un tranquillisant à la mère pour qu'elle accepte les petits;
- enterrer ou mieux brûler immédiatement les enveloppes (et les avortons en cas d'avortement).

E. Soins en période de Lactation

C'est la période qui s'étend de la mise-bas au sevrage. Durant cette période, l'éleveur doit:

- Désinfecter le cordon ombilical des porcelets pendant la mise-bas (alcool iodé, SPRAY, etc.).
- Tailler les canines des porcelets dès le premier jour pour éviter qu'ils blessent les tétines de leur mère.
- Traiter les porcelets conformément au programme sanitaire (apport de fer et de vitamine en injection 2 cuillères à café ou millilitres au moins avant 21 jours pour éviter la crise du 21^e jour, lutte contre la colibacillose et la coccidiose, etc.).
- Vérifier les truies et les porcelets au moins deux fois par jour pour détecter les signes de maladie, de blessure ou de comportement anormal.
- Procéder au chauffage des porcelets au besoin, etc.
- Maintenir en loge de maternité la truie et ses petits.
- Introduire progressivement l'aliment de pré-sevrage entre le 15^e et le 21^e jour.

F. Sevrage

C'est l'opération qui consiste à séparer les porcelets de leur mère. La date du sevrage est décidée par l'éleveur en fonction de l'état des porcelets, de la truie et de son objectif de production.

Il existe le sevrage **extra précoce (28 jours)**, le sevrage **précoce (45 jours)** et le sevrage **traditionnel (60 jours)**.

Le processus du sevrage se déroule comme suit:

- Retrait de la truie de la loge de maternité tôt le matin.
- Administration de produits vétérinaires (vermifuge, suivi d'antibiotique puis de vitamines).
- Distribution d'aliment adapté aux porcelets.

G. Conduite des porcelets au stade d'engraissement

La phase d'engraissement commence par la constitution des lots de porcelets en fonction du sexe, du format et du poids. Il est conseillé d'avoir plusieurs lots plus ou moins homogènes.

L'engraissement a pour objectif d'obtenir des porcs charcutiers en un temps record et à moindre coût. Il consiste à alimenter de jeunes porcelets pour les amener à un poids vif de 100 ou 110 kg en 6 à 7 mois après sevrage pour les races importées.

Un bon engraissement dépend essentiellement de la qualité et de la quantité d'aliment distribué.

Pendant la phase d'engraissement les porcelets subissent un traitement au 15^e jour après sevrage conformément au programme de prophylaxie (déparasitage interne, injection de fer, castration, etc.).

1.4.4. Hygiène et santé du porc

A. Règles d'hygiène en élevage de porc

L'hygiène est l'ensemble des principes et des pratiques (nettoyage, désinfection, prophylaxie, assainissement, évacuation des eaux souillées) dans le but de préserver et améliorer la santé des porcs au sein de l'exploitation.

La première condition pour un bon état sanitaire de l'élevage est la propreté des bâtiments, des loges et de l'éleveur lui-même. On réalise une bonne hygiène par:

- Le respect des normes de construction.
- La distribution d'une nourriture propre et saine.
- La distribution de l'eau propre renouvelée.
- Le nettoyage avec de l'eau propre les loges, abreuvoirs et mangeoires chaque jour.
- La pratique du vide sanitaire entre deux bandes successives d'animaux dans une même loge.
- L'isolement des malades.
- L'observation de la quarantaine pour les nouveaux sujets introduits dans l'exploitation.
- Le contrôle des visiteurs étrangers dans la porcherie.

Le vide sanitaire consiste à appliquer à chaque loge qui vient d'être vidée de ses occupants une période d'inoccupation pour des raisons hygiéniques. Cette période dont la durée varie entre une et deux semaines permet de désinfecter la loge inoccupée. Le vide sanitaire aussi bien en maternité que dans les loges d'engraissement.

La désinfection est la destruction, par des procédés chimiques ou physiques des germes infectieux qui subsisteraient dans les loges. Elle se pratique avec un grand nombre de produits dont les plus connus

sont le Crésyl dilué à 5 pour cent dans l'eau savonneuse ou l'eau de javel diluée à 1 à 2 pour cent (c'est-à-dire 1 à 2 litres d'eau de javel dans 100 litres d'eau).

La prophylaxie est l'ensemble des méthodes visant à protéger les animaux contre l'apparition d'une maladie ou à limiter la propagation de la maladie. Un programme de prophylaxie pour garder les porcs en bonne santé est mis en place pour assurer de bonnes performances de production. Il comprend trois (3) types d'interventions:

- *Les interventions préventives programmées* à savoir les déparasitages internes et externes et les apports de minéraux et de vitamines.
- *Les interventions de routine* comme les mesures de protection sanitaire et les soins usuels aux animaux.
- *Les interventions d'urgence* qui se rapportent aux traitements relatifs à l'apparition d'une maladie.

B. Santé du porc

Plusieurs pathologies autrefois mortelles au sein des élevages disparaissent peu à peu, mais de nombreuses maladies poly systémiques (ayant plusieurs sources) subsistent. Si l'antibiothérapie s'avère parfois efficace, il n'existe aucun traitement préventif ni curatif pour d'autres. Par ailleurs, tous les organes du porc sont susceptibles d'être la cible d'agents pathogènes.

L'élevage porcin est confronté à diverses maladies qui peuvent être classées en trois principaux groupes, les maladies parasitaires, les maladies infectieuses (bactéries et virus) et les maladies nutritionnelles.

a. Les maladies parasitaires

Chez les porcs jeunes ou adultes, on reconnaît les parasites externes (sur le corps des porcs) et les parasites internes (dans l'organisme du porc). Les maladies parasitaires sont responsables de beaucoup de pertes directes et indirectes au sein d'un élevage porcin.

La principale parasitose externe du porc est la gale. Elle se manifeste par des démangeaisons violentes, incontrôlables et par la formation de croûtes sur la peau. La peau est surtout atteinte entre les pattes, autour des yeux, des oreilles et du cou. Toutefois, la gale peut s'étendre à tout le corps si elle n'est pas traitée. Cette maladie entraîne un important retard de croissance et une baisse des performances. Il faut appliquer un acaricide. Les plus utilisés et disponibles sont à base de l'Ivermectine, Lévamisole et Pirantel.

La majorité des parasites internes sont logés dans le tube digestif et / ou dans les autres organes. Le porc peut être victime de poly parasitisme (trématodes, cestodes, nématodes et de protozoaires). Ces maladies présentent des similitudes dans leurs manifestations et peuvent être caractérisées en général par certains éléments fondamentaux:

- évolution rapide entraînant une baisse des rendements et des productions, la mauvaise croissance des jeunes et de l'amaigrissement;
- apparition de diarrhée et de toux;
- un abattement plus souvent remarqué chez les jeunes aux environs de la phase de sevrage qui se répand;
- une répétition souvent en fonction des saisons.

Le dénombrement et l'identification des œufs et des larves de parasites dans les selles au laboratoire (la coproscopie et l'examen nécropsique) permettent de mettre une différence entre les parasites responsables.

Les moyens de lutte contre les parasites sont à base de mesures prophylactiques permettant de briser les cycles parasitaires et de chimiothérapie spécifique: les anthelminthiques et les anticoccidiens utilisés judicieusement à certaines périodes de l'année ou à des moments clés du cycle d'élevage.

La cysticerose et l'ascaridiose sont les parasitoses internes qui se manifestent plus dans la porcherie.

La *coccidiose à Isospora suis* est une pathologie fréquente chez le porcelet de 1 à 2 semaines. Elle se manifeste par une diarrhée blanche avec alternance de selles molles pâteuses et de selles dures. Le toltrazuril à la dose de 0,4 millilitre par kg en administration unique chez les animaux de 3 à 5 jours permet de prévenir les signes cliniques de cette affection.

NB: Dans le cas de la production industrielle, les parasitoses internes les plus importantes sont l'ascaridiose (*Ascaris suum*) et la trichurose (*Trichuris suis*).

b. Les maladies infectieuses

On distingue les maladies causées par les bactéries et les maladies causées par les virus.

Tableau 6: Les maladies causées par les bactéries

Maladie	Agent causal et transmission	Symptôme	Catégorie de porcs concernée	Traitement
Colibacillose (Diarrhée jaune)	<i>E. coli</i> Ces maladies surviennent généralement à la suite de stress (sevrage) ou de changements alimentaires mais aussi par une hygiène défaillante	Diarrhée Entérites de maternité (diarrhée néonatale et chez les porcelets de 3 semaines)	Les porcelets nouveaux nés et les porcelets sevrés	Quinolones, sulfamides, ceftiofur, ampicilline
Rouget ou érysipèle	Bactérie à Gram positif (<i>Erysipelothrix rhusiopathiae</i>) Les principales voies d'inoculation sont cutanées et intradermiques (écorchures).	Maladie à évolutions variées: suraiguë ou aiguë, parfois fatales en quelques heures, chronique, septicémique ou localisée. Symptômes: lésions cutanées sous forme de plaques d'urticaire rectangulaires, endocardites, néphrites et arthrites surtout au niveau des jarrets.	Toute catégorie	Pénicillines A ou G Doxycycline ou Macrolides peuvent être utilisés

Maladie	Agent causal et transmission	Symptôme	Catégorie de porcs concernée	Traitement
Streptococcose	Streptococcus suis	Infections majeures dans les élevages porcins. Plusieurs aspects selon la virulence de la souche et l'organe atteint: hyperthermie, septicémie, méningite, pneumonie, endocardite ou atteinte articulaire.	Porcelets sevrés et les porcs à l'engrais	Antibiotiques: l'ampicilline ou l'amoxicilline
La pleuropneumonie porcine	Bactérie à Gram négatif, Actinobacillus pleuropneumoniae est une affection particulièrement grave, à l'origine	Nécrose hémorragique pulmonaire. La rapidité d'apparition de la maladie et la persistance de cet agent pathogène dans les troupeaux infectés rendent le traitement difficile.	d'une mortalité importante chez les porcelets de moins de 6 mois.	Antibiotiques: pénicillines hémissynthétiques, le ceftiofur, les sulfamides, les tétracyclines, la tylosine et la tilmosine.

Source: Somenutse, 2021.

Tableau 7: Les maladies causées par les virus

La plus importante est la Peste porcine africaine (PPA).

Maladie	Agent causal et transmission	Symptôme	Catégorie de porcs concernée	Traitement
Peste porcine africaine	Asfaviridae	<p>Forte fièvre, une perte d'appétit, des hémorragies au niveau de la peau et des organes internes, troubles de la coordination, vomissements, diarrhée, puis la mort survient en 2 à 10 jours en moyenne. La mortalité peut atteindre 100% de l'effectif. La PPA se propage directement entre les porcs malades et ceux en bonne santé. Cela se produit par contact avec le sang, les tissus, les sécrétions et les déjections des porcs infectés. Les animaux qui se rétablissent peuvent devenir des porteurs chroniques du virus</p>	Toute catégorie	Aucun

Maladie	Agent causal et transmission	Symptôme	Catégorie de porcs concernée	Traitement
Salmonellose	Salmonella sp. est naturellement présent dans la flore intestinale des porcs Salmonella derby, S. typhimurium et S. choleraesuis La viande se retrouve contaminée via une contamination des carcasses par les fèces d'animaux infectés lors du processus d'abattage et ensuite par contamination croisée	Diarrhée aqueuse brun jaunâtre avec amaigrissement, des sténoses rectales, Septicémie, Toux en cas d'atteinte pulmonaire	Toute catégorie	Le traitement Triméthoprime Sulfamide par voie orale ou Marbofloxacine par voie intramusculaire a permis de traiter cliniquement les porcs atteints.
La grippe porcine	Virus influenza de type A, le plus souvent H1N1, H1N2 ou H3N2	Les taux de mortalité demeurent très faibles malgré des symptômes spectaculaires: abattement intense, fièvre élevée, respiration abdominale, jetage, conjonctivite, toux polyprnée.	Toute catégorie	Il n'existe pas de traitement spécifique mais la mise en place d'une antibiothérapie peut limiter les complications dues à une infection bactérienne secondaire

Source: Somenutse, 2021.

c. Les maladies nutritionnelles

L'ingestion, insuffisante ou excessive, de divers principes nutritifs peut être en soi la cause de changements pathologiques. Ce sont les déséquilibres nutritionnels (excès, carence, manque de disponibilité) et intoxications alimentaires.

Les maladies nutritionnelles et métaboliques au sens strict sont liées: soit à des imperfections de la ration (déséquilibres quantitatifs et qualitatifs, indisponibilité, présence de certaines substances toxiques), soit à une mauvaise utilisation digestive ou métabolique par l'animal de rations présumées convenables, notamment lors de changements de régime (sevrage), ou d'autres agressions. Leur apparition est facilitée par des facteurs physiques, chimiques et biologiques susceptibles de modifier la disponibilité des principes alimentaires, ou les besoins de l'animal, ou sa consommation

Les matières premières (encore appelées Ingrédients), lorsqu'elles ne sont pas bien stockées, peuvent contribuer au développement des micro-organismes qui rendent impropres une provende.

Comment reconnaître un porc malade ?

Un porc malade peut avoir les flancs creux en raison d'une baisse de consommation d'eau et d'aliments. Ses yeux peuvent être ternes et un exsudat noir (liquides corporels) peut s'en écouler. Ses oreilles peuvent être flasques.

C. Gestion des effluents liquides et solides

Les effluents liquides et solides (déjection, cadavres d'animaux, eaux usées, etc.) présentent un risque élevé d'introduction d'agents pathogènes dans l'élevage qui peuvent se propager par contact direct (air) ou indirect (homme, les autres animaux, le matériel et les véhicules). De même quand la gestion du lisier est défaillante, il peut être source de pollution environnementale (pollution chimique des nappes d'eau et lagunes, visuelle et olfactive pour le voisinage).

- L'évacuation des déchets des loges se fait au moins une fois par jour (matin) par le biais de caniveaux. Les déchets stockés servent à produire du compost ou du biogaz afin de fournir l'énergie nécessaire à l'éclairage de la ferme et à la cuisson des repas.
- Pour la gestion des cadavres, il faut un emplacement réservé à l'enfouissement des cadavres, éloigné de la ferme. Les cadavres doivent être enterrés et le site doit être désinfecté à la chaux. Avant de retourner dans l'élevage, l'éleveur doit se laver les mains à l'eau et au savon (sauf si port de gants jetables), nettoyer et désinfecter ses bottes et le matériel utilisé, le cas échéant pour transporter les cadavres.

Les autres déchets et ordures de la ferme (ordures ménagères, emballage de produits vétérinaires, emballages vides, etc.) seront enfouis dans une fosse creusée à cet effet. Cette fosse sera fermée pour en limiter son accès.



2

TRANSPORT DES PORCS

2. TRANSPORT DES PORCS

Le transport de porcs des fermes reculées vers les collecteurs peut se faire par le moyen des tricycles ou camionnette sur de petites distances. De ces collecteurs vers les abattoirs, le transport nécessite une bétailière qui remplit les bonnes conditions de transport des porcs. Le respect du bien-être animal doit être pris en compte.

A PROSCRIRE

© Somenutse



Quelques exemples de dispositifs pour le transport de porcs à éviter car ils ne permettent pas le bien-être des animaux.

2.1. Normes d'espace dans la bétailère

Les porcs dans le véhicule devraient disposer suffisamment d'espace pour pouvoir se tenir dans une position équilibrée et pouvoir s'allonger confortablement. Les espaces minimaux absolus sont déterminés par les dimensions physiques des animaux, mais cela n'est pas suffisant en soi. Les besoins en espace sont également déterminés par la capacité des animaux à thermoréguler efficacement leur température corporelle et par les conditions ambiantes telles que la température et l'humidité. Il est conseillé de réduire au maximum le délai d'attente des porcs dans la bétailère. Au cas contraire, il faut les arroser d'eau fraîche. Il est parfois observé, des rejets alimentaires (vomissements) pendant le déplacement, pour cette raison les animaux destinés à l'abattoir sont à jeûn avant et pendant le transport.

L'espace réservé à chaque animal doit être suffisant pour éviter les mortalités dues à :

- La chaleur qui fait augmenter le rythme cardiaque.
- Le manque d'oxygène (respiration difficile).
- Le chevauchement (les animaux se montent les uns sur les autres).

2.2. Attitude du conducteur

Le conducteur doit adopter une conduite souple permettant aux animaux d'être en équilibre. Le freinage brusque risque de causer des blessures ou fracture des porcs.

2.3. État de l'animal à transporter

- **Porc en bon état général**
 - Animal attentif, réactif aux stimulations.
 - Respiration normale.
 - Bon état corporel.

- Répartition homogène du poids sur les quatre membres en position debout, immobile et à la marche.
- Peau présentant une couleur normale.

- **Porc en mauvais état général**

- Animal indifférent à son environnement (apathique).
- Yeux larmoyants ou ternes.
- Fièvre (température > 40,5 °C) ou hypothermie (< 37,5 °C).
- Modification de la fréquence respiratoire, halètement important, respiration la bouche ouverte, toux importante.
- Signes de douleur intense, tels que posture ou allure anormale, immobilité.
- Maigreur extrême.
- Peau décolorée.

- **Incapacité à se déplacer sans souffrir**

Un animal qui ne peut se déplacer seul n'est pas apte au transport. Les signes de douleur pendant le déplacement peuvent inclure un animal boiteux ou qui ne prend pas appui sur ses quatre pattes; ou une posture et allure anormales; ou une réticence à se déplacer; ou encore des difficultés à garder l'équilibre.

- **Faiblesse physiologique**

Toute faiblesse d'un animal qui n'est pas due à une blessure ou maladie. Certains états spécifiques, comme la fatigue, réticence à se déplacer, fin de gestation et la mise-bas récente, peuvent entraîner des faiblesses physiologiques incompatibles avec un transport.

- **État pathologique**

Tout état d'un animal qui est dû à une blessure ou maladie. En règle générale, les animaux blessés, ou présentant des faiblesses physiologiques ou un état pathologique ne doivent pas être transportés. Ce transport peut se faire sur une petite distance et sur surveillance d'un vétérinaire.



COMMERCIALISATION

3. COMMERCIALISATION

La commercialisation du porc est de nos jours une activité qui implique plusieurs acteurs. Elle est devenue une activité à part entière réalisée par des professionnels.

- **Collecteurs primaires**

Ils sont à vélo, à moto ou à tricycle pour acheter les porcs (1 à 2 têtes) d'une exploitation à une autre. Ils ont des ressources financières limitées. Certains opèrent même à crédit en raison des relations de confiance tissées au fil des années. Dans la majeure partie des cas, les animaux de ce groupe sont de la race locale et finissent leur circuit chez les charcutiers qui opèrent à proximité dans l'environnement villageois ou cantonal. Malheureusement l'abattage est réalisé hors des systèmes de contrôle vétérinaire.

- **Grossistes ou demi grossiste**

Ce sont des commerçants disposant des moyens financiers suffisants pour faire des transactions se rapportant à des effectifs importants. Les produits de ce circuit sont acheminés vers l'abattoir sous le contrôle des agents vétérinaires.

Pour bien organiser cette activité, les acteurs devraient:

- Observer des mesures d'hygiène dans l'acquisition et l'acheminement des animaux.
- Harmoniser un prix d'acquisition auprès des producteurs.
- Soutenir les producteurs à travers des contrats d'appui financier assortis d'échéance de livraison et des caractéristiques des porcs charcutiers.



4

ABATTAGE

4. ABATTAGE

4.1. Conditions d'abattage d'un porc

De façon générale les animaux d'élevage dont la viande est destinée à la consommation humaine sont abattus systématiquement dans une structure à caractère publique ou privée sous des normes réglementaires. L'abattage se fait sous la supervision d'un agent vétérinaire habilité à faire l'inspection. Cette inspection de l'animal se fait d'abord avant l'abattage sur pied dans un enclos respectant certaines conditions et ensuite sur la viande pour statuer si OUI ou NON cette dernière pourrait être consommée sans danger.

Dans les milieux reculés et éloignés des zones urbaines, les abattages devraient se faire sous la supervision d'un agent qui fait une inspection minimale avant la consommation de la viande. Cette activité d'abattage pour la production de viande de consommation est devenue une activité à part entière exercée par un groupe de professionnels désigné sous le nom de **charcutier**. Certains acteurs de ce groupe fournissent uniquement la viande fraîche tandis que la majorité procède à la transformation dans les restaurants ou dans les coins de rue.

4.2. Abattage des porcs à l'abattoir

La gestion du stress des animaux avant l'abattage est primordiale à l'obtention d'une viande saine et de qualité optimale. Pour qu'une carcasse puisse se conserver, son pH doit être acide (inférieur à 6); un stress important et prolongé avant l'abattage modifie le pH de la viande qui reste alors à des valeurs trop élevées résultant en des viandes pâles, molles, exsudatives ou "viandes pisseuses".

- **Réception des porcs**

A leur arrivée à l'abattoir, les porcs doivent être déchargés le plus tôt possible toujours en respect de la réduction au maximum des

quelques heures d'attente dans les véhicules de transport. La rampe de déchargement doit avoir une pente faible et être pourvue de dispositifs réduisant au minimum les risques de glissades, tels que des lattes transversales au plancher.

Le sol de la plateforme de déchargement, des couloirs et des lieux de stabulation doit être correctement rainuré ou en matériaux antidérapants et bien entretenu pour limiter au maximum les glissades des animaux.

- **Attente en stabulation**

Dès la descente du camion, les porcs doivent être conduits le plus possible dans le calme, et dans la tranquillité. L'objectif est de ne pas ajouter de stress à celui que les animaux ressentent déjà, en raison des bruits inhérents à l'activité de l'abattoir.

Il est conseillé de les conduire par petits groupes vers la salle d'opération: 5 à 10 porcs selon la cadence d'abattage et du plateau technique disponible. Les porcs qui n'ont pas été abattus dans les 12 heures qui suivent leur arrivée doivent être placés dans des parcs d'attente permettant l'application facile des règles d'hygiène.

Dans le parc d'attente, le stress doit être réduit au maximum. Il doit obligatoirement comporter des équipements favorisant l'abreuvement permanent en eau potable. La densité devrait permettre aux animaux de pouvoir se reposer en décubitus latéral (surface minimale de 0,5 m² par porc) et accéder facilement aux abreuvoirs et ultérieurement aux mangeoires. La période d'attente ne doit pas être trop longue pour éviter tout risque d'inter-contamination ou de recontamination par des microbes déjà existant au niveau des installations.

- **Amenée et immobilisation**

Les porcs ne doivent être acheminés vers les locaux d'abattage que si leur abattage doit être pratiqué aussitôt. Ils doivent y être conduits à allure régulière, sans bousculade, ni affolement avec le maximum de sécurité pour le personnel.

Les porcs incapables de se mouvoir ne doivent pas être traînés jusqu'au lieu d'abattage mais être abattus là où ils sont couchés (ou à défaut transportés à l'aide d'un chariot adapté).

L'immobilisation par un procédé mécanique est obligatoire. Les animaux ne peuvent en aucun cas être immobilisés au moyen de liens. L'immobilisation, avant l'étourdissement, doit être la plus brève possible pour limiter le stress de l'animal.

- **Étourdissement**

Le but de l'étourdissement est de limiter la douleur lors de la mise à mort, c'est pourquoi celle-ci (saignée par section des vaisseaux sanguins majeurs au niveau du cou) doit avoir lieu le plus rapidement possible après l'étourdissement.

Les procédés autorisés pour l'étourdissement des porcs (électronarcose, exposition au dioxyde de carbone, pistolet à tige perforante) doivent être immédiatement efficaces en toute circonstance dans leur emploi en vue d'épargner aux animaux toute douleur, souffrance, excitation ainsi que toute blessure ou contusion.

- **Saignée**

La saignée doit être effectuée le plus tôt possible après accomplissement de l'étourdissement et être effectuée de manière à provoquer un saignement rapide, profus et complet.

Il faut ensuite procéder à l'échaudage, épilation, éviscération, pesée-marquage-classement et ressuage des carcasses.

Les carcasses en plus de leurs abats et issues sont inspectés par les services vétérinaires du ministère en charge de l'élevage afin d'assurer qu'ils peuvent entrer dans la chaîne alimentaire avant d'être stockés en chambre froide ou d'être acheminés à l'atelier de découpe ou à la charcuterie.

4.3. Abattage d'urgence en dehors de l'abattoir

Les animaux qui ont été victimes d'un accident (patte cassée, par exemple) qui empêche leur transport pour des raisons de bien-être peuvent faire l'objet d'un abattage d'urgence à l'exploitation, moyennant toutefois le respect de certaines conditions.

- Un animal sain qui a été victime d'un accident qui a empêché son transport jusqu'à l'abattoir pour des considérations de bien être, un vétérinaire doit effectuer une inspection *ante mortem* de l'animal;
- L'animal abattu et saigné doit être transporté vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard;
- Le prélèvement de l'estomac et des intestins, à l'exception de tout autre habillage, peut être pratiqué sur place sous le contrôle d'un vétérinaire. Tous les viscères doivent accompagner l'animal abattu jusqu'à l'abattoir et être signalés comme lui appartenant;
- Si plus de deux heures s'écoulent entre l'abattage et l'arrivée à l'abattoir, l'animal doit être réfrigéré;
- Une déclaration établie par l'exploitant qui a élevé l'animal indiquant son identité, tout produit vétérinaire ou autre traitement qui a été administré à celui-ci ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les délais d'attente doit être acheminées avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir;
- Une déclaration établie par le vétérinaire attestant le résultat favorable de l'inspection *ante mortem*, la date, l'heure et le motif de l'abattage d'urgence ainsi que la nature du traitement éventuel administré par le vétérinaire à l'animal doit être acheminée avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir.

Références bibliographiques

1. **FAO.** 2011. *Préparation des plans d'intervention contre la peste porcine africaine.* Édité par **M.L. Penrith, V. Guberti, K. Depner et J. Lubroth.** Manuel FAO Production et santé animales n° 8. Rome, 84p.
2. **FAO.** 2009. *Farmer's Hand Book on Pig Production (For the small holders at village level)* GCP/NEP/065/EC, 86p.
3. **FAO/ WOA/ WB.** 2010. *Good practices for biosecurity in the pig sector – Issues and options in developing and transition countries.*
4. **FAO.** *Animal Production and Health Paper n° 169.* Rome, 89p.
5. **FAO.** 2011. *Guidelines for the preparation of livestock sector reviews.* Animal Production and Health Guidelines. N° 5. Rome, 66p.
6. **Dietze K.** 2011. *Pigs for prosperity.* Diversification booklet n° 15, Rural Infrastructure and Agro-Industries Division, FAO, Rome, 67p.
7. **FAO.** 2012. *Swine health management, Frequently asked questions on pig biosecurity and disease reporting,* Regional Office for Asia and the Pacific, Bangkok, vol. 3, 26p.



RÉPUBLIQUE TOGOLAISE

Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage
et du Développement Rural

ISBN 978-92-5-136260-0



9 789251 362600

CC0221FR/1/05.22