

D8. Expédition, commercialisation et transport des animaux

En ce qui concerne cette question, trois éléments sont importants. Des études ont démontré que l'urine et les matières fécales des porcs traités aux antibiotiques peuvent contenir suffisamment de résidus d'antibiotiques pour entraîner la présence de taux de résidus non autorisés chez les porcs de marché qui en ont ingérés. En outre, les recherches ont permis d'établir qu'il existe un rapport entre les animaux qui n'ont pas jeûné avant l'abattage et le risque de contamination des carcasses à l'abattoir par le contenu intestinal. Enfin, la manipulation, le mélange et le transport des porcs stressent ces derniers. Or, des porcs stressés peuvent répandre des bactéries, dont les salmonelles. Les animaux sains peuvent alors être contaminés au contact de ces animaux, de leurs excréments ou des véhicules contaminés.

- Se souvenir que les précautions concernant le transport doivent s'appliquer tout autant aux déplacements des animaux pendant leur élevage qu'au transport de la ferme de finition à l'abattoir.

- Lors du tri et de la sélection des animaux qui seront expédiés, que ce soit pour un autre site de production ou pour l'abattage, passer en revue tous les registres pertinents de traitement et vérifier l'identification des animaux. Dans le cas où les animaux sont envoyés ailleurs pour poursuivre leur croissance, envoyer avec eux un «Relevé des traitements des porcs en partance» qui donne les délais d'attente toujours en cours et tout risque physique présent comme des fragments d'aiguille brisée. Si cela s'applique, inclure tout renseignement sur l'identification d'un animal en particulier. Dans le cas des animaux envoyés à l'abattoir, garder à la ferme tout animal qui a un délai d'attente toujours en cours. Le cas échéant, aviser votre abattoir et/ou le livreur que vous suspectez qu'un des animaux du lot est porteur d'un fragment d'aiguille. S'assurer que tous les animaux «suspects» soient identifiés selon les exigences de votre province ou selon celles de l'abattoir concerné; fournir les renseignements sur l'identification individuelle de chaque animal quand vous déclarez de tels

animaux avant leur expédition. (Questions n° 11c, 14, 20b, 20c, 22b du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

- Il est fortement recommandé que vous avisiez votre agence de mise en marché et/ou votre abattoir avant d'expédier de votre ferme tout animal que vous suspectez être porteur d'un fragment d'aiguille brisée. Cette précaution diminuera les risques de complication et de confusion, puisque chaque abattoir peut avoir des exigences différentes pour l'identification et les avis à donner en de pareils cas.
- Éviter de transporter dans les mêmes camions les porcs et les autres marchandises. En effet, l'exposition des porcs aux engrais, aux pesticides, aux aliments médicamenteux ou à d'autres produits chimiques peut entraîner le dépôt de résidus dans leur chair. De la même manière, le fumier peut contaminer les autres produits que vous transporteriez par camion. (Question n° 4 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Être conscient que, pour les mêmes raisons, il y a risque de contamination croisée. Ainsi, il faut nettoyer immédiatement tout déversement d'aliments ou de prémélange médicamenteux, de pesticides ou d'engrais. Également, il faut se souvenir que le fumier laissé dans le camion peut contaminer les aliments, les ingrédients alimentaires ou la litière transportés dans le même camion.
- Les camions devraient être lavés et désinfectés, si la température le permet, après chaque chargement de porcs. Des bactéries, dont les salmonelles, peuvent avoir été répandues par les animaux transportés précédemment et contaminer les animaux du chargement suivant.
- Limiter le mélange de porcs avant l'expédition. Le mélange augmente le stress des animaux ainsi que la possibilité que ceux-ci répandent des bactéries, comme les salmonelles.
- De concert avec votre agence de commercialisation ou votre transformateur, déterminer la régie pré-abattage la plus appropriée (transport, installations d'attente et mise à jeun).
- La période de jeûne généralement recommandée avant l'abattage est de 12 à 18 heures.



Plus précisément, cette période va du moment où on arrête l'alimentation des porcs jusqu'au moment de l'abattage . Demandez à votre agence de commercialisation ou à votre représentant d'abattoir quelles sont leurs recommandations concernant votre ferme, en tenant compte de la distance jusqu'à l'abattoir et de l'attente prévue après l'arrivée des porcs.

- Consulter la publication *Code de pratiques recommandées pour les soins et la manipulation des animaux de ferme: Porcs* pour obtenir de plus amples renseignements sur ce sujet.