

Contrôle de l'absence de matière organique après le nettoyage (visuel & microbiologique)

Autrice, auteur : A. Kleiber; S. Sauvage



Contrôle des matières organiques résiduelles avant l'arrivée des poussins : une étape cruciale pour la santé intestinale

Garantir l'élimination complète des matières organiques après le nettoyage est une étape clé pour réduire la pression microbienne entre les lots et améliorer la santé intestinale des poulets de chair. Les résidus organiques, s'ils ne sont pas correctement éliminés, servent de substrat au développement de pathogènes et compromettent l'efficacité de la désinfection. Cette bonne pratique consiste

à effectuer des contrôles visuels et microbiologiques après la phase de nettoyage afin de confirmer la propreté des surfaces. En vérifiant systématiquement l'absence de matières organiques, les éleveurs peuvent réduire considérablement le risque de maladie, favoriser le développement d'un microbiote sain chez les poussins et améliorer les performances dès le début du lot.



Figure 1. Certi'ferme.Pro - Outil de gestion de production : développement d'une solution par Adventiel à la demande du Groupe Michel, permettant aux éleveurs, éleveuses et aux techniciens et techniciennes d'améliorer l'efficacité du suivi de la production avicole et de mieux contrôler le respect des normes de qualité.



Figure 2. Grille de notation utilisée pour le contrôle « essuie-tout » permettant de visualiser l'état de propreté du poulailler. Ce contrôle est réalisé en cas de contamination par une salmonelle mineure.

Contrôle visuel : suivi de la qualité de nettoyage par un protocole numérique

Une inspection visuelle pendant le vide sanitaire permet de vérifier que les étapes clés de nettoyage et désinfection ont bien été effectuées avant l'arrivée d'un nouveau lot. Une liste de contrôle numérique, remplie via le logiciel Certi'ferme Pro sur tablette tactile (Fig. 1), consigne les données de qualité intérieures (enlèvement du fumier, lavage, nettoyage des soubassements, du sas sanitaire, première désinfection) et extérieures (nettoyage et désinfection des silos, du congélateur, du bac d'équarrissage, décontamination des abords, application d'un larvicide 72 h avant l'arrivée des poussins) du bâtiment. Ce protocole a été développé et mis en œuvre depuis 2012 par le Groupe Michel & Adventiel (Fig. 1). Une inspection visuelle à l'aide d'un hygiénomètre (lecture colorimétrique) est effectuée en complément uniquement en cas de contamination par une salmonelle mineure, afin de garantir le respect des normes d'hygiène. Le technicien d'élevage effectue alors deux contrôles visuels :

- Notation de la propreté de 11 points (Satisfaisant/Non-satisfaisant: poussières ou matières organiques), avec reprise du nettoyage des lieux notés «non-satisfaisants»
- Contrôle « essuie-tout » : un essuie-tout plié en 4 épaisseurs humidifié est frotté légèrement sur 300 cm² à 24 points de contrôle par quart de bâtiment – entrée d'air, soubassement, paroi, sortie d'air, pipettes, mangeoires), notés de 1 à 4 (Fig.2). Le score global attendu est entre 92 et 96. En dessous, les zones notées 1 ou 2 doivent être nettoyées à nouveau.



Contrôle de l'absence de matière organique après le nettoyage (visuel & microbiologique)

Contrôle microbiologique : mesurer les risques invisibles

Le contrôle microbiologique va au-delà de l'inspection visuelle en détectant la contamination microbienne résiduelle. Une fois par an pendant un vide sanitaire, après la désinfection, des boîtes de contact sont utilisées pour évaluer la flore totale. Dix points de contrôle sont échantillonnés, couvrant quatre zones : soubassements (2 boîtes), sas sanitaires (2), abreuvoirs (2), mangeoires (2) et parois (2). Les unités formant colonie (UFC) sont notées de 0 à 4 (Fig. 3), 0 indiquant une hygiène optimale (0 UFC), 1 indiquant entre 1 et 25 UFC, 2 entre 26 et 50 UFC, 3 entre 51 et 100 UFC et 4 indiquant une contamination importante (> 100 UFC). Les échantillons sont envoyés à un laboratoire pour analyse. De plus, un contrôle des salmonelles est effectué dans les trois semaines avant abattage par le biais de chiffonnettes (mesure obligatoire). Ces méthodes donnent un aperçu microbiologique de l'état d'hygiène global du poulailler.

Contrôle microbiologique

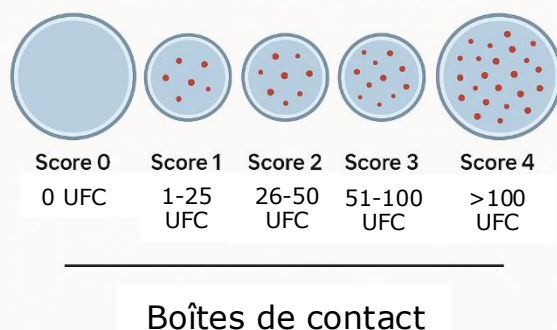


Figure 3. Illustration des scores de flore totale obtenus à différents endroits de l'élevage après l'échantillonnage de contrôle

Coût des mesures de contrôle

Le Groupe Michel prend en charge le coût du logiciel et du système, mais les autres coûts sont à la charge de l'éleveur. Le contrôle microbiologique avec 10 plaques de contact coûte 31,30 € hors taxes, et la détection de salmonelles (six chiffonnettes car 6 lots) coûte 21,33 € hors taxes. Ces investissements peu coûteux sont essentiels et obligatoires afin de vérifier l'efficacité de la désinfection et de réduire la charge microbienne qui pourrait affecter la santé intestinale et les performances globales du lot dès le démarrage.

Avantages du système de contrôle sur la santé intestinale & les performances

- Confirmer la qualité sanitaire du poulailler avant le placement d'un nouveau lot
- Aide à éliminer les matières organiques résiduelles et les agents pathogènes susceptibles d'affecter le prochain lot
- Réduit le risque de challenges microbiens précoces compromettant le développement intestinal et la réponse immunitaire
- Peut aider à limiter l'apparition de troubles entériques
- Améliore le taux de conversion alimentaire et les performances de croissance
- Renforce la santé intestinale, la résilience et les performances globales du lot



Pour une présentation vidéo du logiciel Certi'ferme.Pro, scannez le code QR suivant ou cliquez sur le lien ci-dessous : <https://www.adventiel.fr/realisation/certiferpre-pro-outil-de-gestion-de-production/>

Date de publication : 09-07-2025

Version: 1 FR



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 Research and Innovation Programme under Grant Agreement No101060979. It reflects only the authors view. The European Commission is not responsible for any use that may be made of the information it contains.



twitter.com/broilernet



linkedin.com/company/broilernet



youtube.com/@broilernet

BroilerNet.eu

