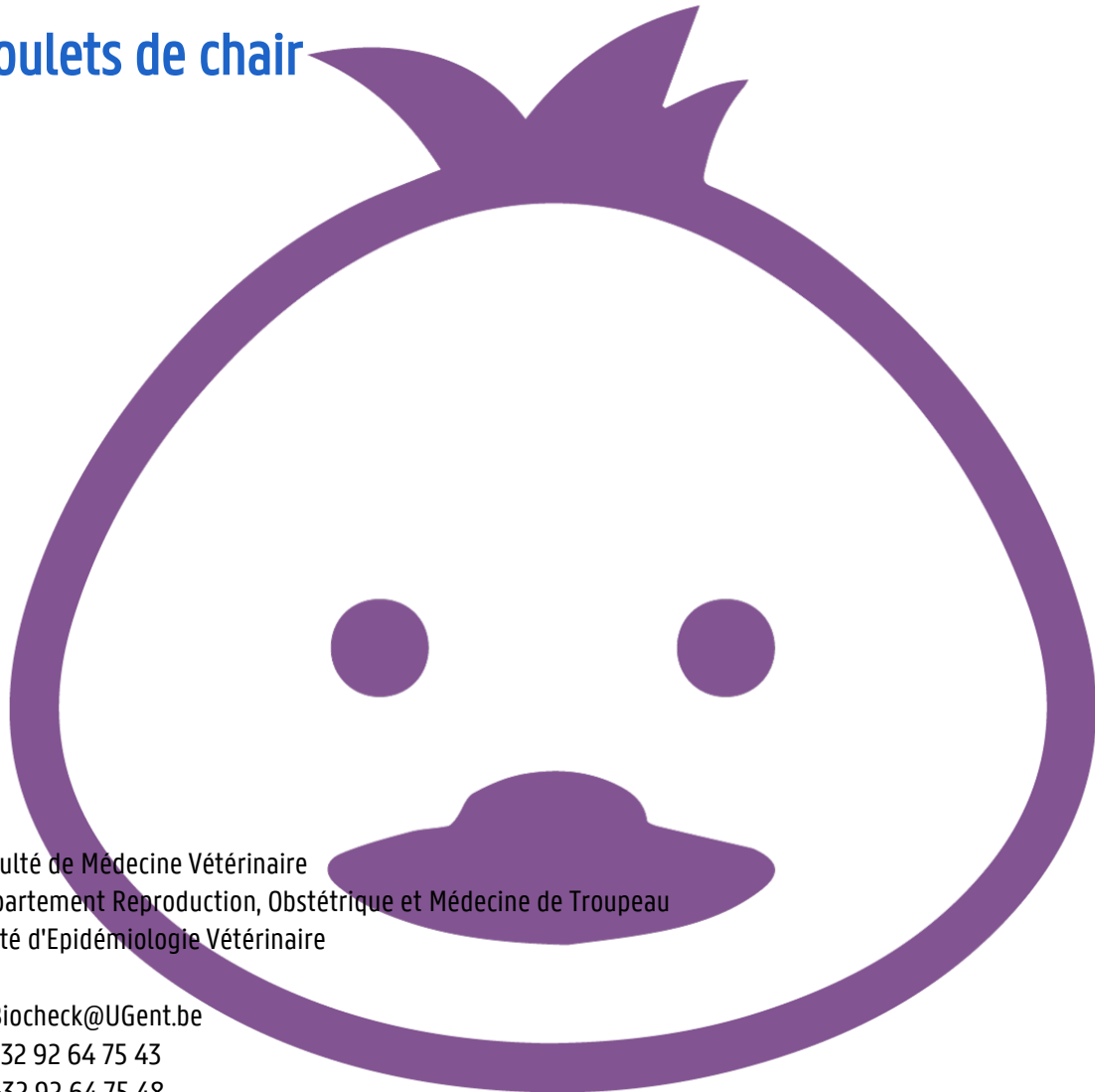


BIOCHECK VOLAILLE

Poulets de chair



Faculté de Médecine Vétérinaire
Département Reproduction, Obstétrique et Médecine de Troupeau
Unité d'Epidémiologie Vétérinaire

E: Biocheck@UGent.be
T: +32 92 64 75 43
+32 92 64 75 48

Salisburylaan 133, 9820 Merelbeke
Belgique

www.biocheck.ugent.be

~. Caractéristiques de l'élevage

I. Combien d'années d'expérience a le responsable de l'exploitation dans la gestion d'un élevage de volailles?

..... années

II. Combien de personnes travaillent dans l'exploitation de volailles?

..... personnes

III. Quel âge (en années) a le plus vieux bâtiment dans lequel des volailles sont maintenues ?

..... années

IV. Quel âge (en années) a le plus récent bâtiment dans lequel des volailles sont maintenues ?

..... années

A. Achat de poussins d'un jour

1. Les poussins d'un jour viennent-ils d'un seul ou de plusieurs fournisseurs au cours des deux dernières années? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Un fournisseur fixe
- Plusieurs fournisseurs

2. Les poussins d'un jour achetés sont-ils d'abord livrés à votre ferme, c'est-à-dire avant que d'autres fermes soient livrées avec le même véhicule de transport ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

3. Les véhicules de transport sont-ils nettoyés et désinfectés avant le chargement des poussins d'un jour ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

4. Combien de fois par année des poussins d'un jour sont-ils livrés à votre ferme ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Moins de 3 fois par an
- Entre 3 et 6 fois par an
- Plus de 6 fois par an

B. Dépopulation des poulets de chair (abattoirs, commerçants, particuliers)

5. Le véhicule de transport des volailles est-il vide à l'arrivée à la ferme ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

6. Le véhicule de transport des volailles est-il toujours nettoyé et désinfecté à l'arrivée à la ferme ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

7. Le conducteur et l'équipe de capture reçoivent-ils et portent-ils des vêtements/chaussures spécifiques à l'exploitation ou jetables pendant le chargement des volailles ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

8. Les particuliers et les commerçants sont-ils autorisés à entrer dans les poulaillers, où un contact direct avec les volailles est possible ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

9. En combien d'étapes se déroule le dépopulation d'un poulailler ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- En une seule étape
- En deux étapes
- En plus de deux étapes

10. Combien de fois par an les animaux sont-ils enlevés de la ferme ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Moins de 6 fois par an
- Entre 6 et 12 fois par an
- Plus de 12 fois par an

C. Nourriture et eau potable

11. Le site de l'élevage est-il divisé en une zone propre et une zone sale ? *(obligatoire)*

La zone propre est la zone du site de production dont l'accès est restreint, c'est-à-dire la zone où seuls les animaux de l'exploitation, les personnes après avoir appliqué les mesures d'hygiène dans le sas hygiénique, ainsi que les matériaux et véhicules spécifiques à l'exploitation sont autorisés. La zone sale comprend toutes les autres parties de l'exploitation auxquelles les visiteurs, les véhicules externes, ... ont accès. La zone sale comprend également l'installation de stockage des carcasses.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non (Allez à la question 14)
- Pas connu (Allez à la question 14)

12. Y a-t-il une séparation nette entre la zone propre et la zone sale des locaux de l'élevage ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

13. L'entreprise d'alimentation peut-elle remplir les silos/livrer les aliments sans entrer dans la zone propre ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Seulement certains d'entre eux
- Aucun

14. Le fournisseur d'aliments pour animaux a-t-il accès aux poulaillers où un contact direct avec les volailles est possible *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

15. Les silos d'alimentation ou les salles de stockage des aliments sont-ils complètement imperméables à l'eau, aux oiseaux et aux animaux nuisibles ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

16. Combien de fois par an l'entreprise d'alimentation remplit-elle les silos ou livre-t-elle des aliments pour animaux ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Moins de 20 fois par an
- Entre 20 et 35 fois par an
- Plus de 35 fois par an

17. À quelle fréquence les analyses bactériologiques de l'eau potable sont-elles effectuées ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Au moins une fois par an
- Tous les deux ans
- Moins fréquent que tous les deux ans
- Jamais (Allez à la question 19)

18. Où sont prélevés les échantillons d'eau pour les analyses bactériologiques ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- A la source
- Au dernier mamelon à boire
- Aux deux endroits, c'est-à-dire à la source et au dernier mamelon à boire.

D. Enlèvement du fumier et des cadavres

19. Le fumier/lisier est-il éliminé via la zone sale de l'élevage? *(obligatoire)*

La zone propre est la zone du site de production dont l'accès est restreint, c'est-à-dire la zone où seuls les animaux de l'exploitation, les personnes après avoir appliqué les mesures d'hygiène dans le sas hygiénique, ainsi que les matériaux et véhicules spécifiques à l'exploitation sont autorisés. La zone sale comprend toutes les autres parties de l'exploitation auxquelles les visiteurs, les véhicules externes, ... ont accès. La zone sale comprend également l'installation de stockage des carcasses.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

20. Y a-t-il un site séparé pour stocker les cadavres? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non (Allez à la question 25)

21. Les cadavres peuvent-ils être ramassés par la société d'équarrissage depuis la voie publique/ l'extérieur de l'élevage? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

22. Le site de stockage des cadavres est-il fermé de façon à prévenir l'accès aux chiens, chats ou rongeurs, animaux sauvages? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, c'est complètement fermé.
- Elle n'est que partiellement fermée.
- Non

23. Le site de stockage des cadavres est-il nettoyé et désinfecté après chaque ramassage? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

24. Le site de stockage des cadavres est-il réfrigéré? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

25. L'éleveur porte-t-il des gants à usage unique lors de la manipulation de cadavres ou se lave-t-il et désinfecte-t-il les mains après avoir manipulé des cadavres? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

E. Visiteurs et travailleurs agricoles

26. Les visiteurs sont-ils tenus de vous avertir de leur présence avant d'entrer dans les poulaillers (p. ex. registre des visiteurs) ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

27. Est-ce que tous les travailleurs agricoles (y compris le propriétaire de l'élevage) respectent les règles d'accès ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

28. Y a-t-il une période > 12 heures sans contact avec des volailles imposée aux visiteurs avant qu'ils ne puissent entrer dans les bâtiments? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

29. Les visiteurs et les travailleurs agricoles doivent-ils porter des vêtements propres à l'élevage avant d'être autorisés à entrer dans les poulaillers? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

30. Les visiteurs et les travailleurs agricoles doivent-ils porter des chaussures propres à l'élevage avant d'être autorisés à entrer dans les poulaillers? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

31. Doit-on se laver et désinfecter les mains avant d'entrer dans les poulaillers? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

32. Combien de fois par an l'accès aux poulaillers est-il accordé aux visiteurs ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- L'accès n'est jamais accordé
- L'accès est accordé, mais moins de 12 fois par année.
- L'accès est accordé plus de 12 fois par an

33. Y a-t-il des travailleurs agricoles qui élèvent aussi de la volaille ou d'autres espèces d'oiseaux à la maison ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

34. Y a-t-il des travailleurs agricoles qui travaillent également dans d'autres exploitations avicoles ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

F. Fourniture de matériel

35. Y a-t-il du matériel partagé avec d'autres élevages qui entre dans les poulaillers ou qui est en contact avec vos volailles ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

36. Des mesures spécifiques sont-elles prises pour l'introduction du matériel (p. ex. unité de désinfection par UV, désinfection à l'alcool)? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

G. Infrastructure et vecteurs biologiques

37. Est-il possible pour les volailles de sortir à l'extérieur? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

38. Le fumier est-il stocké à l'élevage ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

39. Les oiseaux sauvages peuvent-ils entrer dans les poulaillers? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

40. Des grilles à l'épreuve des oiseaux et des animaux nuisibles sont-elles placées sur les entrées d'air ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

41. L'élevage est-il clôturé ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, c'est complètement clôturé.
- Ce n'est que partiellement clôturé
- Non

42. Les abords de l'élevage (proximité des bâtiments) sont-ils pavés et propres (élimination des déchets, mauvaises herbes ...) de façon à prévenir les infestations par les rongeurs / animaux sauvages? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, c'est complètement pavé et propre.
- Ce n'est que partiellement pavé et propre.
- Non

43. La vermine (c.-à-d. les rats, les souris, etc.) est-elle considérée comme un problème à l'élevage ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Souvent
- Parfois
- Jamais

44. Y a-t-il un plan de contrôle des rongeurs? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

45. Les animaux de compagnie ont-ils accès aux poulaillers (y compris le sas d'hygiène) ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

46. Est-ce que vous élevez aussi de la volaille de basse-cour à la ferme? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

47. Y a-t-il d'autres animaux d'élevage sur le même site ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

H. Localisation de l'élevage

48. Y a-t-il de l'eau stagnante ou de l'eau courante dans un rayon d'un kilomètre de l'élevage ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

49. À quelle distance (vue à vol d'oiseau) se trouve l'élevage de volailles le plus proche? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Moins de 500 mètres
- Entre 500 mètres et 1 kilomètre
- Plus d'un kilomètre

50. Le fumier d'autres élevages de volailles est-il épandu sur les terres agricoles voisines (dans un rayon de 500 mètres)? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Souvent
- Parfois
- Jamais

51. Y a-t-il fréquemment (1 fois par jour minimum) des véhicules transportant des animaux issus d'autres élevages qui passent sur la route située à proximité de l'élevage (par ex à cause de la proximité d'un abattoir, ...)? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

I. Gestion des maladies

52. Existe-t-il un protocole de vaccination et est-il strictement respecté ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

53. Le statut sanitaire de l'élevage (ex: sérologie, motifs de saisie à l'abattoir, ...) est-il évalué régulièrement (c.-à-d. au moins une fois par an)? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

54. À quelle fréquence les oiseaux morts sont-ils retirés du poulailler ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Quotidien
- Tous les deux jours
- Moins d'une fois tous les deux jours

55. Quelle est la densité d'élevage (selon le poids final) du poulailler ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- $\leq 33 \text{ kg/m}^2$
- 34 kg/m^2
- 35 kg/m^2
- 36 kg/m^2
- 37 kg/m^2
- 38 kg/m^2
- 39 kg/m^2
- 40 kg/m^2
- 41 kg/m^2
- 42 kg/m^2
- $> 42 \text{ kg/m}^2$

56. Y a-t-il différentes catégories d'âge de volailles présentes sur votre élevage ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

J. Nettoyage et désinfection

57. Y a-t-il des rotoluves à l'entrée de l'élevage ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non (Allez à la question 59)

58. Les rotoluves sont-elles toujours utilisées? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

59. Les poulaillers sont-ils nettoyés après chaque cycle de production ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

60. Les poulaillers sont-ils désinfectés après chaque cycle de production ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

61. L'efficacité du nettoyage et de la désinfection est-elle contrôlée, par exemple à l'aide d'un hygiénogramme, d'écouvillons,..., après chaque cycle de production? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

62. L'aire de chargement et de déchargement est-elle nettoyée et désinfectée après chaque cycle de production? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

63. Combien de temps (en jours) dure la période de vide sanitaire après chaque cycle de production ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Moins de 3 jours
- Entre 3 et 8 jours
- Plus de 8 jours

64. Existe-t-il un sas central d'hygiène à l'élevage ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non (Allez à la question 67)

65. Y a-t-il une séparation stricte entre la zone propre et sale du sas central d'hygiène ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

66. Y a-t-il un vestiaire avec des vêtements et des chaussures spécifiques de l'élevage dans le sas central d'hygiène? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

67. Existe-t-il un sas d'hygiène dans chaque poulailler ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non (Allez à la question 71)

68. Y a-t-il une séparation stricte entre la zone propre et sale du sas d'hygiène de chaque poulailler? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

69. Y a-t-il pédiluves/des lave-bottes dans la sas d'hygiène de chaque poulailler? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

70. Est-il possible de se laver et de se désinfecter les mains dans le sas d'hygiène de chaque poulailler? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

71. Y a-t-il des pédiluves/des lave-bottes à l'entrée de l'élevage ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non (Allez à la question 73)

72. Le liquide contenu dans le pédiluve est-il immédiatement change lorsqu'il est visiblement contaminé? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

73. Le système d'eau potable est-il correctement nettoyé et désinfecté à l'intérieur et à l'extérieur après chaque cycle de production? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

74. Les systèmes d'alimentation sont-ils correctement nettoyés et désinfectés à l'intérieur et à l'extérieur après chaque cycle de production ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

75. Les silos d'alimentation sont-ils nettoyés et désinfectés à l'intérieur ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, après un ou deux cycle(s) de production
- Parfois
- Jamais

K. Matériaux et mesures entre les compartiments

76. Existe-t-il un protocole pour le nettoyage et la désinfection du matériel après chaque cycle de production et ce protocole est-il toujours respecté? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

77. Y a-t-il plusieurs poulaillers sur l'élevage ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non (Allez à la fin)

78. Du matériel clairement reconnaissable et distinct a-t-il été prévu pour chaque poulailler ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

79. Existe-t-il des vêtements et des bottes spécifiques aux poulaillers ? *(obligatoire)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non