

3 questions à



Peter Amstutz

Conseiller chez Halag Chemie AG

« L'expérience montre que l'on n'accorde pas assez d'attention à l'hygiène de l'eau. »

La saison chaude approche. Quels sont les principaux enjeux en matière d'hygiène dans les porcheries ?

Pendant les mois chauds, il convient d'accorder une grande attention à l'hygiène de l'alimentation, en considérant celle-ci dans son ensemble, du silo à fourrages à la mangeoire. En effet, appréciant particulièrement la chaleur, les micro-organismes peuvent se multiplier de manière exponentielle. Il est donc recommandé de nettoyer périodiquement (au moins une fois par mois) les installations et les conduites avec un détergent pour conduites d'affouragement. Pour les dispositifs destinés aux aliments liquides, il convient de désinfecter la conduite d'alimentation une à deux fois par semaine en sus du nettoyage. A cet effet, la solution désinfectante concernée est introduite dans le circuit avec la pompe pendant un court laps de temps et laissée en place jusqu'à la prochaine alimentation. Il n'est pas nécessaire de la rincer ou de la retirer.

Selon vous, quelles sont les mesures d'hygiène qui présentent le plus grand potentiel d'amélioration dans la pratique ?

L'expérience montre que l'on n'accorde pas assez d'attention à l'hygiène de l'eau : de nombreuses exploitations possèdent leur propre prise d'eau avec un réservoir, des conduites et des pompes qui fonctionnent depuis des années ; or le réservoir d'eau est rarement nettoyé et les germes ne cessent d'augmenter au fil des ans. Les conduites reliant le réservoir à la ferme ne posent généralement pas de problème, car la pression des conduites y est encore suffisamment élevée. La situation devient plus problématique dans l'étable dès lors que la pression et le débit diminuent : une lente formation de biofilm peut être observée et le nombre de germes augmente progressivement ; il n'est pas rare que des entérocoques et des germes coliformes soient détectés. Il est possible de remédier à ce problème en hygiénisant l'eau d'abreuvement.

Quelles analyses permettent à une exploitation de mieux résoudre les problèmes d'hygiène ?

Il est recommandé d'effectuer régulièrement des analyses microbiologiques de l'eau. Un contrôle par tronçon (échantillons prélevés à différents endroits) peut montrer quelles parties des conduites sont concernées. Conformément à l'ordonnance sur l'eau potable, les valeurs limites devant être respectées sont les suivantes : germes mésophiles aérobies < 300/ml ; *Escherichia Coli* n.d. (non détectable) / 100 ml ; entérocoques n.d. / 100 ml. Il est également conseillé d'analyser la soupe alimentaire, permettant de déterminer les germes étrangers, les levures et les moisissures. Des résultats insuffisants indiquent que l'hygiène de l'installation d'alimentation laisse à désirer. Ces lacunes peuvent alors être rapidement corrigées en prenant les mesures appropriées.

Entretien : Eva Studinger