



Une démarche sanitaire dans les couvoirs

la charte de qualité

Pascal RENAULT
ITAVI - SNA - Zoopôle Beaucemaine
B.P. 37 - 22400 PLOUFRAGAN

La qualité sanitaire des produits est devenue un enjeu important dans les échanges commerciaux. L'offre est parfois supérieure à la demande. Le client va donc choisir le produit en fonction de son prix mais aussi de sa qualité. Ainsi, il ne suffit plus de produire, encore faut-il proposer de la qualité et être capable de justifier (par une documentation appropriée et adaptée à l'entreprise) la stratégie sanitaire mise en place par l'entreprise dans le but de sécuriser le client. Par ailleurs, l'évolution relativement rapide de la production a eu pour conséquence d'accroître de façon sensible les risques sanitaires et économiques. La plupart des germes pathogènes étant communs à différentes espèces, les négligences des uns deviennent préjudiciables aux autres. Pour garantir un approvisionnement constant des volailles d'un jour indemnes de certains germes pathogènes, il devient impératif d'appliquer les mêmes mesures dans les poussinières, les élevages de reproduction et les couvoirs. La mise en application à l'ensemble des entreprises d'accoupage des procédures étudiées collectivement pourrait être une façon d'y parvenir. Ainsi, le Syndicat National des Accoueurs (SNA) a initié en février 1997 un programme de maîtrise sanitaire des couvoirs. Celui-ci comprend la mise à niveau, l'évaluation sous forme d'audit et la délivrance d'un agrément. La référence est la

Charte de Qualité Sanitaire. L'engagement à la démarche concerne l'ensemble des entreprises d'accoupage de sélection et de multiplication d'espèces gallus-gallus, pintades et canards. Cette opération bénéficie du soutien financier de l'OFIVAL.

I - Pourquoi s'intéresser à une démarche sanitaire dans les couvoirs ?

La Charte de Qualité Sanitaire dans les couvoirs est une démarche volontaire, concrète et précise. Elle intègre la faisabilité économique et a pour objectif d'assurer la maîtrise des méthodes, sécuriser les clients et de répondre aux nouvelles ou futures exigences réglementaires.

Le couvoir met à niveau ses pratiques sanitaires puis il les formalise. Il doit donc écrire ce qu'il fait, faire ce qui est écrit et vérifier que ce qui est écrit est bien appliqué.

L'Oeuf à Couver (OAC) est un milieu propice au développement des micro-organismes. L'embryon se développe dans un milieu chaud et humide. En cours d'éclosion, les risques de contaminations par le duvet sont importants (contaminations horizontales). La seule étape décontaminante permettant une amé-

lioration sanitaire du produit est la désinfection des oeufs en élevage et/ou à la réception. Par conséquent, le couvoir doit maîtriser les différents points critiques et mettre en place des règles visant à maintenir la qualité du produit.

II - Les enjeux

1. En interne

- Définir des règles sanitaires pour maintenir une qualité constante et sécurisante. La stratégie mise en place par le couvoir doit être également engagée le plus en amont possible pour obtenir un poussin homogène avant l'expédition.
- Maîtriser l'outil industriel, optimiser son utilisation et contrôler régulièrement l'état sanitaire de façon à éviter les contaminations horizontales et à entretenir ces risques.
- Réduire les coûts de non-qualité en maîtrisant les points à risques et en établissant un système sécurisant.
- Motiver le personnel. La démarche doit être comprise et acceptée. Le personnel est impliqué et responsabilisé dans sa fonction. Pour cela, l'écriture de documents demande son adhésion et une compréhension des objectifs fixés.

■ 2. En externe

- **Sécuriser et acquérir la confiance du client** qui devient de plus en plus exigeant. Il souhaite aussi avoir des preuves (écrites) de la stratégie sanitaire définie par le couvoir.
- **Bien se positionner par rapport à la concurrence internationale.** Les entreprises doivent faire face à la pression sanitaire des pays concurrents et acquérir de nouveaux marchés.
- **Une démarche commune de la profession prouvant la volonté d'améliorer les structures sanitaires.**

L'audit est la reconnaissance par un organisme tiers de la mise en place du système qualité conforme aux exigences de la charte. Cette reconnaissance se fait par l'attribution d'un agrément qui atteste que le couvoir a élaboré un système sécurisant. L'agrément reconnu par le client évite la multiplication et l'ampleur des audits clients/fournisseurs en offrant une base commune qui est la charte.

- **Respecter les exigences de la réglementation**

La directive 92/117 concerne les mesures de protection contre certaines zoonoses et certains agents zoonotiques chez les animaux et dans les produits d'origine animale, en vue de prévenir les foyers d'infection et d'intoxication dus à des denrées alimentaires. *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium sont concernées par cette directive et font l'objet de mesures de contrôles et de gestion justifiées par le couvoir.

III - Le contenu de la charte

La Charte de Qualité Sanitaire

des couvoirs, extraite du Guide de Bonnes Pratiques de l'Accoupage, est le document de référence. L'ensemble du référentiel s'appuie sur la notion capitale de la chaîne ininterrompue de l'hygiène et comprend cinq parties qui sont développées ci-dessous.

■ 1. La conception du bâtiment

Le couvoir est séparé en deux zones : la zone sans duvet ou coquille d'une part et la zone duvet, d'autre part, considérée à risques. Les déchets sont évacués vers des sas spécifiques sans possibilité de contamination du produit. Le couvoir respecte la marche en avant du produit, de l'air (suppression de la zone incubation vers la zone éclosion), du matériel et du personnel (avec changement de tenue en fonction des zones).

La qualité bactériologique de l'eau est contrôlée. Quand la ventilation est dynamique en suppression, des filtres gravimétriques à l'entrée de l'air sont installés.

■ 2. La protection et l'hygiène de l'oeuf

La qualité de l'oeuf à couvrir (OAC) entrant au couvoir est une priorité. Par conséquent, l'entreprise définit une stratégie sanitaire en fixant des règles en élevage de reproducteurs, au cours du transport et à la réception qui visent à obtenir une qualité homogène du produit à la réception. La charte exige une désinfection systématique et maîtrisée en élevage ou/et à la réception. Cette désinfection est la seule étape décontaminante du processus.

■ 3. Nettoyage désinfection du couvoir

Le couvoir établit des méthodes de nettoyage et de désinfection qui ont pour objectif de maintenir une propreté visuelle et bactériologique du couvoir afin d'éviter les contaminations hori-

zontales et de maintenir une propreté permanente des locaux et du matériel.

■ 4. Hygiène du personnel

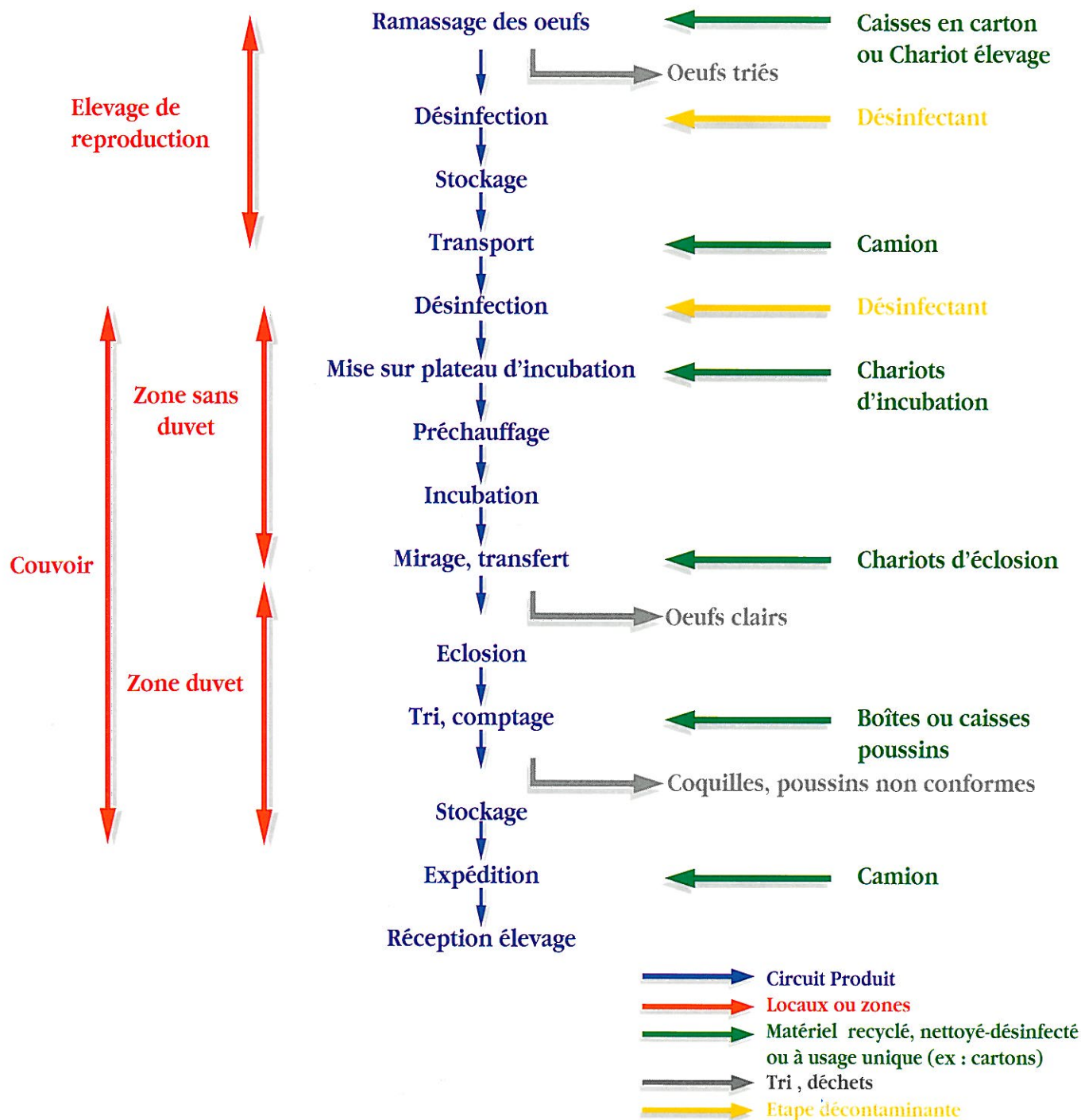
La circulation du personnel du couvoir est limitée. A l'entrée du couvoir, une tenue et du matériel sont mis à la disposition du personnel dans chaque zone. De plus, celui-ci respecte les règles d'hygiène qui sont définies par l'entreprise.

■ 5. Processus de fabrication

L'identification des lots et le maintien de celle-ci, tout au long du processus, est exigée pour assurer une bonne traçabilité. Ce principe doit permettre l'identification d'une source d'infection. Cette partie comprend aussi la gestion des lots suspects, qui a pour objet de maîtriser les lots non conformes dans le couvoir et d'éviter la contamination horizontale d'une infection potentielle.

IV - Diagramme de fabrication

Le diagramme ci-dessous permet de mieux visualiser les étapes qui suivent le ramassage de l'OAC (Oeuf A Couvrir). A chaque étape, des risques biologiques, chimiques ou physiques peuvent se présenter. Le couvoir écrit des procédures et des instructions de travail ainsi que des enregistrements de façon à maîtriser, éliminer ou réduire, à un niveau acceptable, le danger.

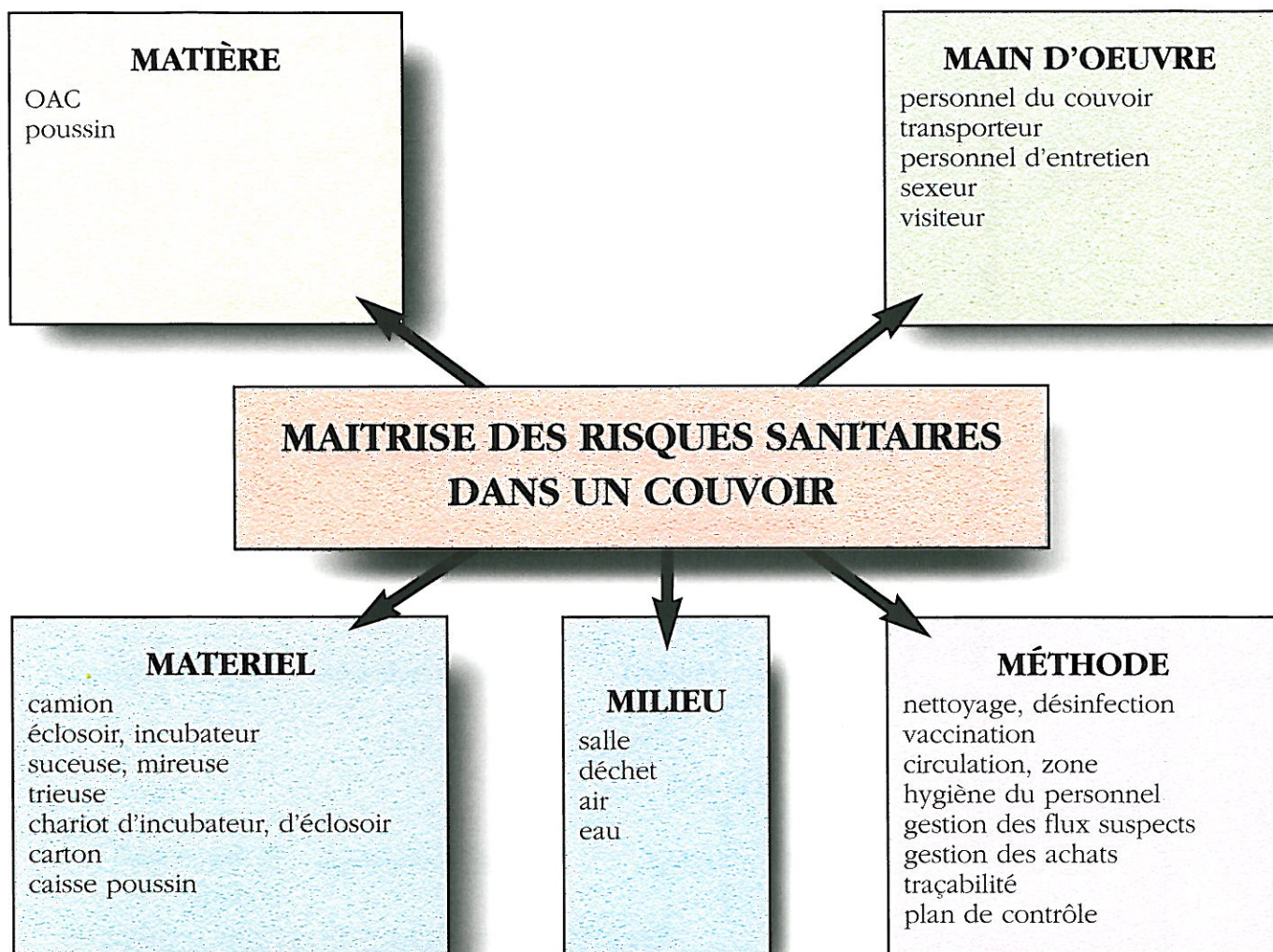


V - La maîtrise des risques sanitaires au couvoir

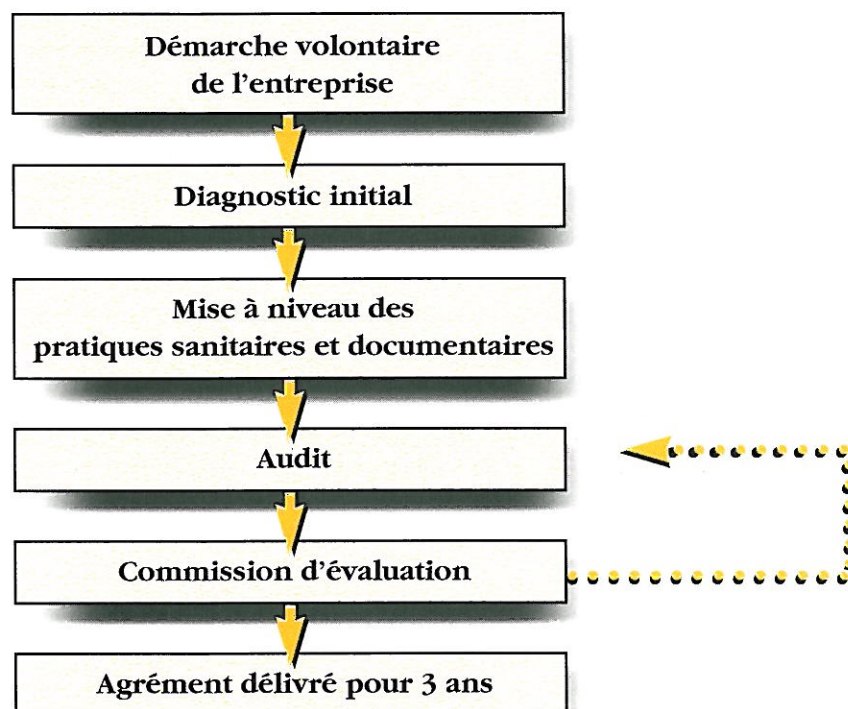
Les dangers sanitaires pour le produit ont plusieurs origines. Le produit lui-même peut être à l'origine d'infections dans le couvoir. C'est pourquoi, la qualité à la réception doit être irré-

prochable. Le personnel, le matériel, le milieu et la méthode sont aussi des points à contrôler. A chaque étape, il est intéressant de recenser les différentes causes qui peuvent entraîner le même effet, c'est à dire nuire à la qualité sanitaire du produit final. Le schéma ci-dessous présente les différents points à maîtriser de façon à définir des règles et à les contrôler. La

démarche de la charte passe donc par la maîtrise des principaux points critiques et par la constitution d'un système documenté qui prouve le contrôle et la maîtrise de ces points. Elle est assurée à toutes les étapes de la vie du produit. Le système documenté constitué est souple adapté et géré.



VI - La démarche



Ce schéma explique la démarche suivie pour obtenir l'agrément charte de qualité sanitaire. L'engagement du couvoir est volontaire. Après la signature, une présentation de la charte et un diagnostic sont réalisés sur une journée au couvoir avec la direction, le responsable qualité ou le responsable de couvoir et l'ingénieur SNA chargé du suivi de l'opération. Un plan d'action est ensuite établi et un rapport présentant les points forts et les points à améliorer est élaboré. Le couvoir est ensuite chargé de se mettre à niveau, soit par ses propres moyens, soit avec l'aide d'un organisme conseil.

Un audit sanitaire est alors réalisé, lorsque les corrections ont été apportées dans le couvoir. L'audit est la reconnaissance par un organisme tiers, indépendant (dans le cas présent, il s'agit de l'APAVE de Nantes), que le couvoir a mis en place le système de qualité conforme aux exigences de la Charte. L'audit se déroule au cours d'une journée sur le site à partir d'un questionnaire pré-établi par l'auditeur. Le but est d'évaluer la conformité documentaire et les pratiques sanitaires sur le terrain. Des entretiens sont menés avec la direction et les personnes responsables des actions. Les documents et les enregistrements relatifs à la charte sont examinés. Les locaux où les oeufs et les poussins ont transité sont visités. A la fin de l'audit, un compte rendu est rédigé. Il fait apparaître les écarts constatés par rapport à la Charte de Qualité Sanitaire. Il précise les non conformités d'application ou de documentation. Suite à cela, le couvoir propose les actions correctives.

Le rapport est ensuite soumis à une commission d'évaluation

des audits qui examine une série de dossiers. Elle émet un avis favorable ou non pour la délivrance de l'agrément. Cet examen assure l'équité dans les décisions prises à l'égard de l'ensemble des entreprises. Cette commission se compose du Président du SNA, d'une personne du CNEVA, d'une personne de l'OFIVAL et de deux vétérinaires spécialistes de la profession. La durée de validité de l'agrément est de trois ans.

Conclusion

La Charte de Qualité Sanitaire correspond bien à ce que souhaite la profession, c'est à dire une démarche globale, rigoureuse qui permet de définir des règles et de s'y tenir. Certains couvoirs ont une démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) qui s'intègre bien à la Charte. D'autres couvoirs sont certifiés ou en cours de certification ISO 9002. La Charte devient alors complémentaire par l'ajout de règles sanitaires qui n'étaient pas forcément définies.

Après quelques mois d'activité, on constate une très bonne adhésion pour cette démarche volontaire. **40 entreprises de sélection et de multiplication** des espèces poule, pintade, canard, participent à la Charte de Qualité Sanitaire. Cela représente plus de **85 % de la production nationale de poussins de chair, de canard, de pintade et de l'ensemble des principaux couvoirs ponte**. Une grande partie de ces couvoirs est localisée en Bretagne et dans les Pays de la Loire. Ainsi, la plupart des grands et moyens couvoirs ont adhéré. Ceci montre, d'une part, la maturité des entreprises pour s'investir

dans cette démarche et le besoin de formaliser leur pratique sanitaire, et d'autre part, la volonté et le souci permanent de la profession d'obtenir un produit qui satisfasse le besoin et les exigences du client.

L'approche collective de la profession (SNA) à l'ensemble des productions (pintade, ponte, chair, canard) devrait faire apparaître des démarches de filières. Ainsi, Le CIP (Comité Interprofessionnel de la Pintade), le CNPO (Comité National pour la Promotion de l'Oeuf) envisagent des initiatives sanitaires pour l'aval de l'accoupage afin d'obtenir une démarche complète de leur production. L'objectif est d'améliorer la qualité sanitaire du produit et de rassurer le consommateur au même titre que la démarche du CIDEF (Comité Interprofessionnel de la Dinde Française) au niveau de la production de dindes.

Références bibliographiques

Les bonnes pratiques de l'accoupage, SNA, Novembre 1996.

Charte de Qualité Sanitaire dans les couvoirs, SNA, Juin 1997.

Diagnostic Charte de Qualité Sanitaire dans les couvoirs, SNA, Juin 1997.

Diagnostic sanitaire dans les élevages de reproduction, SNA, Mai 1997.

Exemples de Procédures pour la mise en place de la Charte de Qualité Sanitaire dans les couvoirs, SNA, Août 1997.

Guide pour la mise en place de la Charte de Qualité Sanitaire dans les couvoirs, SNA, Juin 1997.

Initiation à la mise en place de la méthode HACCP au couvoir, SNA, Octobre 1997. ●