

Le boeuf virtuel du MAAARO

Volume 6 Numéro 15

juillet 2007

Dans ce numéro

Pousser et boire ...
des pompes à pâturage
en remplacement à
l'abreuvement dans les
cours d'eau
... en couverture

**Gérer les matières
à risques spécifiées
en vertu de
l'interdiction
améliorée**

... La réglementation
sur l'interdiction
améliorée prendra
effet le 12 juillet 2007
... p. 2

**Adopter la norme
Avantage pour la
salubrité des
aliments**

... les Bonnes
pratiques agricoles
Avantage concentre
sur la salubrité des
aliments à la ferme
... p. 4

**Besoin de
développer un
Centre national de
formation sur les
viandes**

... un besoin est
identifié
... p. 6

Pousser et boire

Barry Potter, spécialiste en productions animales
MAAARO

On peut voir des pompes à pâturage (pompe à nez) un peu partout en Ontario, en remplacement à l'abreuvement dans les cours d'eau. Les bêtes pompent l'eau dans l'abreuvoir en poussant le levier de la pompe à diaphragme avec leur museau. On peut installer la pompe loin des cours d'eau pour favoriser le bétail à s'abreuver à cet endroit plutôt que de les laisser embouer les berges des cours d'eau.

Sur l'île de Manitoulin, dans le Nord de l'Ontario, le système de la pompe à pâturage a été modifié afin de pouvoir fonctionner autant durant les périodes froides de l'hiver que durant l'été. Dave Millette, un agriculteur de la région qui travaille au sein d'une organisation appelée Manitoulin Streams, a installé une pompe à pâturage résistante au gel. L'installation permet à son bétail d'avoir accès à de l'eau propre et fraîche toute l'année durant. Avec la pompe à pâturage, le bétail n'utilise plus le cours d'eau qui autrement serait encombré au printemps et piétiné pendant l'été. La pompe fonctionne sans électricité.



Figure 1. Vache qui utilise la pompe à pâturage

Le bœuf virtuel du MAAARO est un véhicule de transfert de technologie du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario.

La reproduction des articles est encouragée. Veuillez toutefois en citer la source et l'auteur. Veuillez aussi aviser l'éditeur par courriel concernant l'article reproduit, y compris la publication ou le site Web où il paraîtra. Le contenu ne peut être modifié sans l'autorisation de l'auteur.

Cette publication est disponible en format électronique à :
<http://omafra.gov.on.ca/french/livestock/beef/news.html>

On peut obtenir des copies papiers en appelant au 1 877 424-1300

Envoyez questions et suggestions d'ordre général à

Tom Hamilton, éditeur,
Bœuf virtuel - MAAARO

tom.hamilton@ontario.ca

705 647-2087

MAAARO

280 Armstrong St

Box 6008

Temiskaming Shores

Le boeuf virtuel est produit par l'équipe Bovins de boucherie du MAAARO et édité par Tom Hamilton, Chef de programme, Systèmes d'élevage

Le puits qui est situé sur la propriété de Dave mesure 65 pieds de profondeur et possède la portée nécessaire pour une pompe à pâturage. Frostfree Nosepumps Ltd, la compagnie qui fabrique les pompes à pâturage, recommande un puits d'une profondeur inférieure à 72 pieds, avec un plan d'eau à moins de 45 pieds. Plus l'élévation à partir du plan d'eau est élevée, plus il faudra de force pour pousser le levier dans l'abreuvoir.

Une pompe à pâturage est suffisante pour abreuver 50 paires de vaches-veaux ou 100 vaches. Chaque mouvement de pompage amène environ un demi-litre d'eau. Cela équivaut à la quantité de liquide qu'un animal peut ingurgiter en une seule fois. Il ne reste que très peu d'eau dans l'abreuvoir quand l'animal s'est abreuvé, prévenant ainsi qu'elle ne gèle.



Figure 2. Chaque mouvement de pompage amène environ un-demi litre d'eau

Dave craignait que son bétail ne soit pas capable d'utiliser la pompe à pâturage, mais une fois assoiffé, le problème s'est vite réglé. Pour commencer, le fabricant recommande de dresser un petit groupe de vaches à s'abreuver. Ces dernières vont par la suite montrer comment utiliser la pompe au reste du troupeau.

Pour installer la pompe, Dave a d'abord épandu une couche de gravier qu'il a recouvert d'un isolant en styromousse, puis d'une plate-forme de béton de 20 X 20 pieds. Au centre de cette surface, il a inséré dans le sol un ponceau de 24 pouces par 21 pieds, muni d'un couvercle en acier. Il a ensuite placé la pompe au-dessus de l'installation, en prenant soin de bien isoler le couvercle et le ponceau.

Installée de cette façon, la pompe peut fonctionner sans problèmes, même à des températures

inférieures à -30°C . La pompe résiste au gel parce que la chaleur géothermique du sol chauffe le ponceau. Le matériau isolant aide à préserver la chaleur. Un drain a été pratiqué dans le tuyau à une profondeur de 5 pieds sous la pompe. Quand la vache arrête de s'abreuver, l'eau s'écoule doucement à cette profondeur et demeure assez chaude pour ne pas geler.

Pour Seija Deschenes, la coordonnatrice du projet Manitoulin Streams, l'installation de systèmes d'abreuvement à distance comme la pompe à pâturage résistante au gel répond au but de l'organisation qui consiste à travailler avec les agriculteurs pour trouver des solutions bénéfiques aux deux parties. Le bétail peut bénéficier d'un approvisionnement constant en eau propre et fraîche et les cours d'eau sont protégés des dommages occasionnés par les sabots, particulièrement durant les périodes cruciales de l'automne et du printemps. Brian Bell, représentant agricole du MAAARO à Manitoulin, dit que ce n'est qu'un exemple des améliorations apportées à l'environnement sur l'île.

Ce projet est un autre exemple de coopération entre l'industrie, les groupes de protection de l'environnement et le MAAARO, visant à implanter des pratiques de gestions optimales à la ferme.

----- BV -----

Barry Potter

Spécialiste en productions animales

MAAARO

705 647-2086

Courriel : barry.potter@ontario.ca

----- BV -----

Gérer les matières à risque spécifiées en vertu de l'interdiction améliorée

**La nouvelle réglementation fédérale implique des
changements pour les producteurs de bétail de
l'Ontario**

Bill Groot-Nibbelink

Spécialiste de la réglementation des élevages

À partir du 12 juillet 2007, la réglementation sur l'interdiction améliorée prendra effet. La nouvelle réglementation vise à compléter les mesures actuelles afin d'éliminer plus rapidement

l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) du cheptel bovin canadien. Les changements auront un impact sur les opérations des éleveurs de bovins de l'Ontario.

Historique:

Chez les bovins infectés, l'ESB se concentre dans certains tissus appelés matières à risque spécifiées (MRS). L'ESB se propage lorsque les bovins consomment des aliments du bétail contaminés par des MRS provenant d'animaux infectés. Par souci de protection de la santé publique, on retire ces tissus de tous les bovins abattus pour la consommation humaine depuis 2003.

Afin de prévenir la propagation de l'ESB chez les bovins, le gouvernement du Canada a interdit la plupart des protéines d'origine mammifère, y compris les MRS, dans les aliments pour bétail en 1997. À partir du 12 juillet 2007, la réglementation fédérale accrue va également interdire les MRS dans tous les autres aliments pour animaux, aliments pour animaux de compagnie et engrais, afin d'accroître la santé animale.

Selon l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), le fait de retirer les MRS de l'ensemble du système d'alimentation animale contribue grandement à réduire les risques potentiels de contamination des aliments du bétail durant les étapes de production, de distribution, d'entreposage et d'utilisation. L'application de ces mesures aux aliments pour les animaux de compagnie et aux engrais limite les risques d'exposition des animaux susceptibles à ces produits. L'interdiction accrue devrait se traduire par une éradication plus rapide de l'ESB du cheptel bovin national.

Matières à risque spécifiées :

Les MRS sont les tissus de bovins susceptibles de transmettre l'ESB.

Les MRS comprennent :

- le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminés (nerfs attachés à la cervelle), les yeux, les amygdales, la moelle épinière et les ganglions de la racine dorsale (nerfs attachés à moelle épinière) des bovins de 30 mois ou plus; et
- l'iléon distal (portion de l'intestin grêle) des bovins de tout âge.

Si les MRS ne sont pas retirées d'un cadavre d'animal, la carcasse entière est considérée comme une MRS.

Les éleveurs de bétail qui manipulent, transportent ou éliminent des restes de bovins doivent connaître leurs responsabilités en vertu de la nouvelle réglementation.

Élimination à la ferme de cadavres d'animaux :

Les producteurs qui éliminent leurs animaux morts à la ferme n'ont pas à se conformer aux exigences additionnelles de la nouvelle réglementation. Il faut toutefois continuer à se conformer aux normes de la *Loi sur les cadavres d'animaux de l'Ontario* en enfouissant ou en compostant les cadavres d'animaux. Selon ces modes d'élimination, tous les restes d'animaux, y compris toutes les matières compostées, doivent demeurer à la ferme. Il faut continuer à rapporter les numéros d'identification des animaux morts à l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB) afin qu'ils soient retirés de la base de données.

Transporter des MRS à l'extérieur de la ferme :

À partir du 12 juillet 2007, une bande de couleur visible doit être appliquée le long du dos de chaque cadavre de bétail transporté à l'extérieur de la ferme. Toutes les MRS retirées d'une carcasse doivent être colorées.

On s'attend à ce que les ramasseurs d'animaux morts assument leur responsabilité en appliquant une bande de couleur sur les carcasses avant de les emmener. Néanmoins, il est conseillé aux éleveurs de bovins qui font habituellement affaire avec un ramasseur d'animaux morts d'en faire part à leur fournisseur.

Dans le cas des éleveurs qui transportent leurs animaux morts à un réceptionnaire, la nouvelle réglementation a prévu des changements additionnels.

Avant de pouvoir transporter à l'extérieur de la ferme des MRS, y compris des cadavres d'animaux, il faudra obtenir un permis de l'ACIA. Les formulaires de demande sont disponibles à l'ACIA (voir les renseignements plus loin). Le permis, valide pour une durée de 90 jours, est gratuit et

pourrait faire l'objet d'une inspection à la ferme par les agents de l'ACIA.

Les éleveurs qui transportent les animaux morts de leur exploitation en Ontario sont déjà requis d'avoir une marque d'identification sur leur véhicule en vertu de la *Loi sur les cadavres d'animaux*. Une marque d'identification valide émise en vertu de la *Loi sur les cadavres d'animaux* est obligatoire pour obtenir un permis de l'ACIA permettant de transporter des MRS.

La marque d'identification de la *Loi sur les cadavres d'animaux* est gratuite. Elle est valide pour une période d'un an et est émise par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO) (voir les renseignements plus loin). Pour obtenir une marque d'identification de la LCA, il faut rencontrer au moins les exigences suivantes :

- les véhicules utilisés pour transporter les cadavres d'animaux doivent être approuvés par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario;
- les véhicules doivent être fabriqués de façon à prévenir l'écoulement des liquides;
- les animaux morts doivent être recouverts en tout temps durant le transport;
- les animaux morts ne doivent jamais être transportés avec des animaux vivants;
- après avoir emmené les animaux morts à l'usine d'équarissage, le véhicule doit être entièrement nettoyé et désinfecté avant de quitter l'établissement.

Les éleveurs sont tenus de savoir qu'ils peuvent emmener des cadavres d'animaux seulement à des établissements titulaires d'un permis de l'ACIA permettant de recevoir des MRS. Assurez-vous auprès de l'établissement où vous faites affaire qu'il possède le permis requis.

Registres :

La nouvelle réglementation a ajouté des exigences concernant la tenue de registres. Les éleveurs sont tenus de consigner les informations suivantes concernant le déplacement hors-ferme de toute MRS ou de tout cadavre d'animaux :

- nom et adresse du transporteur
- date du déplacement

- nom de l'encre utilisé pour marquer les animaux morts ou les MRS
- le numéro d'identification de l'Agence canadienne d'identification du bétail ou d'Agri-traçabilité du Québec
- le poids combiné des MRS et des carcasses considérées comme des MRS, ainsi que le nombre de carcasses, et
- la destination.

À cause de la longue période d'incubation de l'ESB, il faut conserver les registres pendant 10 ans.

Aliment :

La protection alimentaire de 1997 qui interdisait l'utilisation de la plupart des protéines d'origine mammifère dans les aliments pour ruminants demeure en vigueur. On peut encore servir ces matières à des non ruminants comme les poulets, les porcs et les chevaux. Toutefois, à compter du 12 juillet 2007, tous les aliments devront être préparés à partir d'ingrédients exempts de MRS, indépendamment de l'animal auquel il sera servi.

Pour de plus amples renseignements au sujet de la réglementation des MRS, veuillez communiquer avec l'ACIA au 1 800 442-2342 ou visitez le site www.inspection.gc.ca/bse

----- BV -----

Bill Groot-Nibbelink
Spécialiste de la réglementation des élevages
MAAARO
613- 475-5778
Courriel : biill.groot_nibbelink@ontario.ca

----- BV -----

Adopter la norme *Avantage* pour la salubrité des aliments

Don Blakely
Chef du programme d'assurance de la qualité du bœuf

La salubrité des aliments est une responsabilité qui incombe à chacun d'entre nous ! C'est pour cette raison que la Série des programmes de salubrité des aliments *Avantage* a été développée – connue sous la marque de commerce *Advantage Series of Food Safety ProgramsTM*. Elle a été développée et

introduite à tous les stades de la chaîne alimentaire en Ontario, incluant l'agriculteur, le transporteur, le transformateur et le détaillant. L'ajout le plus récent à cette série consiste en les *Bonnes pratiques agricoles Advantage*, axées sur la salubrité des aliments à la ferme.

En quoi consistent les *Bonnes pratiques agricoles Advantage* ?

Les *Bonnes pratiques agricoles Advantage* sont des pratiques de salubrité alimentaire conçues pour répondre aux besoins des agriculteurs qui produisent plus d'une denrée alimentaire. Ces pratiques englobent tous les aspects des productions végétales et animales de la ferme.

Les *Bonnes pratiques agricoles Advantage* ont été développées en fonction d'exploitation de petite et moyenne taille, mais peuvent être appliquées à une quelconque exploitation agricole, indépendamment de sa taille ou de ses pratiques agricoles. Elles fonctionnent selon une approche générique de la salubrité des aliments pour l'ensemble de la ferme, permettant à l'agriculteur qui produit plus d'une denrée alimentaire de suivre un seul programme et de tenir une seule base de registres.



Figure 1 : Logo Bonnes pratiques agricoles Advantage

Comment les *Bonnes pratiques agricoles Advantage* ont-elles été développées ?

Nous avons étudié les normes de salubrité alimentaire des programmes qui existent actuellement à l'échelle nationale, provinciale et internationale, et nous en avons identifié des normes universelles. En tenant compte de ces normes universelles, nous avons développé une série d'exigences de bonnes pratiques agricoles et de tenue de registres. Le manuel des *Bonnes pratiques agricoles Advantage* regroupe toutes les pratiques identifiées en trois sections : le module de production générale; le module des productions animales et de la volaille; et le module des productions végétales. Aucune nouvelle norme ou pratique de salubrité alimentaire n'a été ajoutée. À la place, nous avons réorganisé les pratiques pour répondre aux besoins des agriculteurs qui produisent plus d'une denrée alimentaire.

Comment les *Bonnes pratiques agricoles Advantage* se comparent-elles aux programmes nationaux de salubrité des aliments à la ferme ?

Les programmes nationaux de salubrité des aliments à la ferme reposent sur la méthode reconnue à l'échelle internationale HACCP (Analyse des risques et maîtrise des points critiques), laquelle présente une méthode pour chaque produit et requiert la reconnaissance d'une tierce partie. Pour les exploitations d'une seule denrée, ces programmes constituent une façon importante d'acquérir une reconnaissance en salubrité alimentaire et une promotion dans la mise en marché.

Les *Bonnes pratiques agricoles Advantage* procurent à l'agriculteur une autre option pour implanter des mesures de salubrité alimentaire qui conviennent davantage à leurs modes de gestion, diversification et marchés à créneaux. Par exemple, l'exploitation qui produit plus d'une denrée pourra utiliser un seul manuel au lieu de suivre plusieurs programmes. L'exploitant n'aura qu'un seul registre à remplir, ce qui lui fera épargner du temps.

Quel est l'état actuel des *Bonnes pratiques agricoles Advantage* ?

La première ébauche du manuel est disponible depuis février 2007. Toutefois, sa distribution est limitée jusqu'à ce que les essais pilotes soient complétés. Le projet pilote inclut 6 exploitations agricoles mixtes de l'Ontario et sera complété au mois de décembre 2007. Tous les changements effectués suite au projet pilote seront incorporés dans le manuel, lequel sera prêt pour la distribution dès le début de 2008.

Si vous croyez que les *Bonnes pratiques agricoles Advantage* vont convenir à vos besoins en matière de salubrité des aliments à la ferme et que vous désirez de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec le Centre d'information agricole au 1 877 424-1300.

----- BV -----

Don Blakely

Chef du programme d'assurance de la qualité du
bœuf - MAAARO
519-846-3396

Courriel : don.blakely@ontario.ca

----- BV -----

Besoin de développer un Centre national de formation sur les viandes

John Farlinger

Agent chargé des dossiers clients

Secteur de la viande, aliments à base de soya

Direction du développement des entreprises

L'industrie canadienne des viandes fait face à une pénurie de main d'œuvre et à un manque de compétences, affectant ainsi la position concurrentielle de l'industrie et la possibilité de maintenir la capacité de production actuelle. Plusieurs usines de transformation de la viande font face à un roulement élevé du personnel et (ou) à un manque de main d'œuvre. Le Canada ne possède pas un système national de formation pour ce secteur d'emploi et la formation actuelle est considérée comme fragmentaire. Les raisons pour lesquelles il y a une pénurie de main d'œuvre sont les salaires non concurrentiels comparativement aux autres secteurs de l'industrie, une image peu valorisée, des conditions de travail difficiles, ainsi qu'un plan de carrière peu défini.

Plusieurs pays comme l'Australie, le Danemark et l'Allemagne possèdent des systèmes nationaux de formation. Il existe jusqu'à quatre paliers de formation dans certains pays, comprenant un programme d'apprentissage de trois ans, un cours de maître-boucher, un programme de technologie des viandes de deux ans et un diplôme en sciences des viandes.

En 2004, Olds College de l'Alberta a réussi à obtenir du financement pour mener une étude approfondie sur les besoins de formation dans le secteur canadien des viandes. Le projet d'évaluation des besoins portait sur trois activités principales :

1. Une évaluation collective des besoins de formation de l'industrie des viandes à l'échelle nationale
2. La diffusion des résultats de cette évaluation dans l'industrie
3. La collecte et l'analyse des opinions dans l'industrie au sujet de la création d'un centre national de formation sur les viandes à Olds College.

L'étude s'est terminée en 2006. Les résultats ont identifié un besoin pour un système national de formation sur les viandes qui reconnaît la

formation actuelle et qui établirait des normes de formation pouvant ouvrir des choix de carrière dans l'industrie des viandes. On peut accéder à l'évaluation des besoins de l'industrie, au document de base et au rapport final en cliquant sur le lien suivant :

www.oldscollege.ab.ca/NMTC/

En juin 2007, divers organismes et intervenants de l'industrie de la viande (gouvernements, universités, associations du secteur, écoles de formation, secteur privé) impliqués à développer et (ou) à dispenser du matériel didactique sur les viandes se sont réunis pour discuter de la mise sur pied d'un Système canadien de formation sur les viandes (SCFV), lequel serait dirigé par un Comité canadien de formation sur les viandes (CCFV). Le SCFV souhaite être un système de formation sur les viandes reconnu au plan national. Il souhaite également que l'industrie canadienne en fasse la promotion comme une profession viable à multiples choix de carrière. Le SCFV développera un cadre de formation articulé visant à encourager l'avancement de la carrière et la conservation du personnel dans l'industrie. La réalisation de ce projet est un défi de taille, mais l'intérêt des organismes et des intervenants de l'industrie impliqués dans le domaine de la formation est suffisamment grand pour faire avancer ce projet.



Figure 1 : Logo du Centre national de formation sur les viandes

----- BV -----

John Farlinger

Agent chargé des dossiers clients

Secteurs de la viande, aliments à base de soya

Direction du développement des entreprises

MAAARO

519-826-4457

Courriel : john.farlinger@ontario.ca

----- BV -----