

Le local d'attente et le quai d'embarquement

Les points essentiels

Le local d'attente et le quai d'embarquement jouent un rôle primordial dans la protection sanitaire de l'élevage : ils évitent que le chauffeur ne rentre dans les salles ou les couloirs de l'élevage.

Ils facilitent également la préparation des animaux à l'abattage (mise à jeun) ainsi que leur chargement.

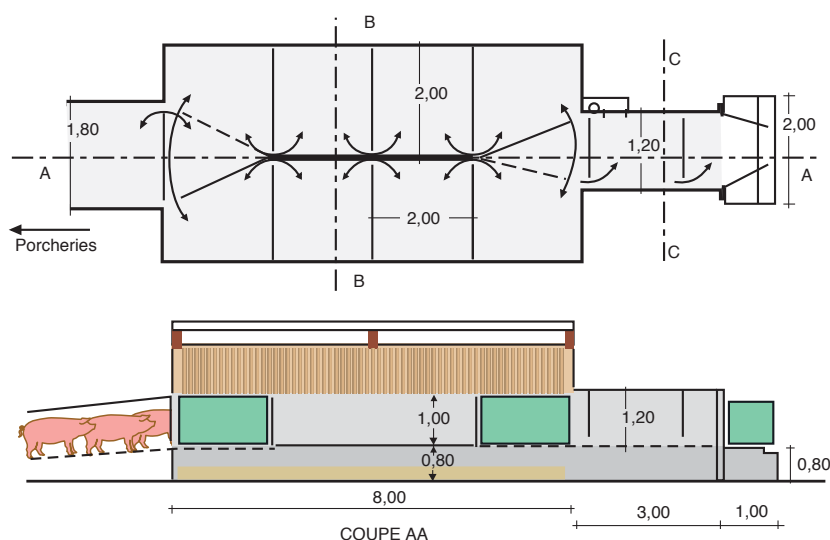
Le quai ne doit pas être positionné à proximité des entrées d'air des bâtiments. Ceci est d'autant plus important pour les élevages où les camions peuvent contenir des porcs charcutiers provenant d'un autre élevage.

Ils doivent être nettoyés et désinfectés après chaque départ des animaux.

Local d'attente

- En caillebotis intégral pour faciliter le nettoyage
- Petites cases (environ dix porcs) pour éviter les bagarres et faciliter les opérations de chargement
- 0,5 à 0,6 m² par porc
- Cloisons de séparation des cases pleines
- Nombre de places permettant de stocker l'ensemble d'un lot d'abattage

- Barrières anti-retour pour empêcher un reflux éventuel des animaux
- Equipé d'un système d'aspersion des porcs
- Eclairage adaptée
- L'eau pour le nettoyage et le lisier des préfosse du local d'attente doivent être évacués sans passer dans l'élevage



Quai d'embarquement

- Eclairage
- Dimensions adaptées (cf schéma)
- Un pédiluve avec une solution désinfectante renouvelée avant chaque départ
- Un robinet, avec éventuellement du savon pour le chauffeur
- Une pente permettant l'écoulement des eaux sales vers l'extérieur

