

RÉCUPÉRATION DES ANIMAUX MORTS :

Des éleveurs témoignent de leurs pratiques

Porc Québec a contacté des éleveurs pour voir comment ils procédaient à l'élimination des cadavres de leurs porcs. Si les trois éleveurs ont recours à la collecte par un équarrisseur, chacun d'eux utilise cependant une méthode différente pour favoriser la récupération et la cohabitation.

Un cabanon réfrigéré

Pierre-Olivier Pouliot est copropriétaire de la Ferme P.E. Pouliot, une ferme de 2 800 places en engraissement à Sainte-Claire dans Bellechasse. Pour éliminer ses carcasses de porcs, il fait affaires avec l'équarrisseur Jean-Paul Fortier et Frères, qu'il appelle une fois par mois. Il utilise un bac conventionnel qu'il range dans un cabanon réfrigéré qu'il a construit il y a une quinzaine d'années. Les avantages sont nombreux : carcasses au frais, putréfaction ralentie, mauvaises odeurs éliminées et cadavres de porcs cachés de la vue du voisinage et des passants.

Le cabanon a été construit par son père, Alain, avec qui il est associé, avec son oncle, Clément, ancien président de la Fédération des producteurs de porcs. Le cabanon mesure 10 pieds par 12 pieds et est muni d'une porte de 9 pieds. Il a toutefois dû être construit près d'un bâtiment afin de le brancher à l'électricité. « Il aurait bien sûr été préférable de l'éloigner des bâtiments, mais, à ce moment-là, c'était difficile et la biosécurité moins stricte. Si c'était à refaire, je l'éloignerais de la ferme bien entendu et j'installerais une porte plus grande, soit d'au moins 10 pieds », observe l'éleveur. La température est maintenue entre zéro et deux degrés Celsius durant toutes les saisons, sauf à l'hiver ou bien sûr le mercure descend plus bas selon l'humeur de Dame nature.

Quand le bac est plein, l'éleveur avise l'équarrisseur qui recule vers le cabanon. Il accroche le bac après le camion, le sort du cabanon et le transvide par-derrière.

Pour le ramassage, tout fonctionne bien. Quant à l'équipement, à l'exception de l'unité réfrigérante qui peut faire défaut à l'occasion, rien de bien grave, tout roule sur des roulettes.

« Dans un monde idéal, tout le monde devrait avoir ce type d'installation », conseille Pierre-Olivier Pouliot sans hésitation.



Une porte de garage referme le cabanon pour dissimuler le bac et conserver la température de l'unité de réfrigération.



L'entreprise de Pierre-Olivier Pouliot compte également 28 500 poudeuses et 35 000 poulettes.

Un bac réfrigéré

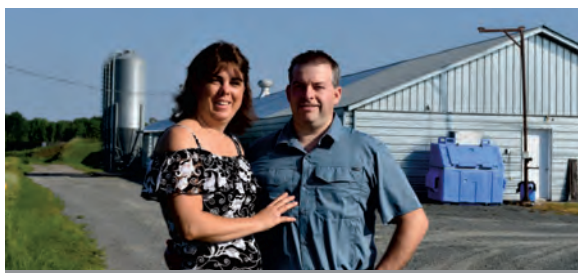
Nathalie Parent-Legault est coordonnatrice aux forfaits et propriétés en production porcine pour le groupe RP2R. Elle est aussi copropriétaire d'un engraissement de 1 900 places avec son conjoint dans la municipalité de Saint-Wenceslas.

Pour la valorisation de ses animaux morts, elle fait affaires avec Sanimax qui vient à sa ferme, sur appel, une fois tous les deux mois. Elle utilise un bac réfrigéré qui est installé près d'un bâtiment pour le branchement électrique. Déposées à l'intérieur, les carcasses gèlent complètement. Une fois le bac rempli, elle avise l'équarrisseur grâce à son application numérique, puis 24 h avant qu'il vienne vider le bac, elle le débranche afin de s'assurer que les carcasses ne restent pas collées aux parois en raison du froid. Elle amène par la suite le bac au bord de la route avec l'aide d'un tracteur pour que les animaux puissent être récupérés.

L'hiver, pour décoller les animaux des parois, elle prépare deux seaux d'eau chaude dans laquelle elle mélange du sel à déglacer pour les trottoirs qu'elle verse sur les bords intérieurs du bac une heure avant la collecte. Cela permet de décoller les carcasses gelées aux parois. « Le bac étant en plastique, l'équarrisseur ne peut pas le secouer ou réchauffer les parois avec un chalumeau comme il le fait avec un bac conventionnel. Il risquerait de le briser », explique Mme Parent-Legault.

Elle recommande fortement aux éleveurs l'utilisation d'un bac réfrigéré qui lui permet de conserver les animaux morts en bon état et de favoriser ainsi la cohabitation avec le voisinage, notamment parce que les carcasses ne dégagent pas d'odeur. Elle ne conseille pas cependant ce type de bac aux naisseurs, compte tenu de sa plus petite dimension et des truies qui sont plus importantes que les porcs à l'engrais. Elle recommande plutôt le compostage en cellules qui permet d'éliminer les truies en quelques jours, estime-t-elle.

Le bac réfrigéré, qu'elle s'était procuré il y a environ 3 ans, dans une quincaillerie de la Beauce, lui avait coûté 7 500 \$. Une somme bien justifiée selon elle.



Nathalie Parent-Legault et son conjoint, Régent Dussault, utilisent de l'eau et du sel pour décoller les carcasses qui peuvent rester collées aux parois du bac réfrigéré.



De la route, les passants ne peuvent pas voir les carcasses. Il se sert aussi de la haie de cèdres pour dissimuler le bac.

Deux congélateurs et un bac maison

Jean-François Grenier exploite une ferme de type naisseur-finiisseur de 140 truies en inventaire à Saint-Léon-de-Standon dans Bellechasse. C'est l'entreprise Jean-Paul Fortier & Frères qui est chargée de récupérer ses animaux.

Il conserve ses carcasses dans deux congélateurs domestiques qu'il a installés dans un garage. Il met environ un mois et demi à les remplir avant d'aviser son équarrisseur. Il débranche ses congélateurs une journée avant la récupération. À l'aide d'un palan installé au-dessus de ses congélateurs, au plafond de son garage, il sort un à un les cadavres pour les déposer sur un plateau d'acier qu'il a lui-même construit et auquel il ajoute des côtés. « Il s'agit de feuilles d'acier amovibles. Une fois assemblé, le bac fait environ 5 pieds par 8 pieds. Le contenu des deux congélateurs rentre intégralement », explique Jean-François Grenier.

À l'aide d'un tracteur, il déplace par la suite le bac vers le bord de la route qu'il garde toutefois dissimulé derrière une haie de cèdres qui sert de paravent. « C'est bon pour la cohabitation, fait valoir l'éleveur. D'abord, pas d'odeur, puisque mes carcasses étaient gelées 24 h auparavant, puis compte tenu de la dimension de mes parois, et de la haie de cèdres, personne ne peut tomber sur une patte qui dépasse du bac », témoigne-t-il.

L'éleveur recommande ainsi la confection maison d'un bac et l'utilisation de congélateurs. Il fonctionne de cette façon depuis 5 ans. « L'élimination des cadavres n'est jamais une belle tâche, mais quand on s'installe pour avoir un certain agrément, c'est plus facile. Le plus dur, avec cette méthode, c'est de trouver de vieux congélateurs », souligne Jean-François Grenier. ■



Jean-François Grenier a construit son bac qu'il déplace avec l'aide des fourches de son tracteur.