

BIOCHECK PORC

Production porcine commerciale en intérieur V4.0



Biocheck.Gent BV

E: info@biocheckgent.com
T: 0032 92 64 75 43

biocheckgent.com

Glossaire

Commercial:

Toute exploitation qui élève des animaux dans un but lucratif, quelle que soit sa taille (nombre d'animaux présents).

Compartiment:

Unité ou zone physiquement définie où un groupe de porcs est gardé (c.-à-d. qu'il peut y avoir plusieurs compartiments de la même catégorie d'animaux). Un contact physique entre des animaux de différents enclos à l'intérieur de ce compartiment est souvent possible.

Cadavres ou carcasses:

Animaux morts dans l'établissement.

Établissement:

Toutes les installations de la ferme, y compris toutes les installations intérieures pour animaux et tous les espaces extérieurs entourant la ferme. Comprend des installations avec n'importe quel nombre de porcs.

Corral:

La plus petite unité dans laquelle les porcs sont gardés.

Flux de travail/parcours:

Ordre précis dans lequel les travaux sont effectués dans l'établissement.

L'enquête est rédigée du point de vue de l'agriculteur. Cependant, nous invitons également les vétérinaires, les conseillers et autres professionnels de la santé à l'utiliser.

~. Caractéristiques de l'élevage

I. Quels autres animaux sont présents dans votre élevage? (required)

Cochez toutes les cases qui s'appliquent.

- ☐ Truies/cochettes/verrats
- ☐ Porcelets allaités
- ☐ Porcelets sevrés
- ☐ Porcs d'abattage

II. Hormis les porcs, d'autres animaux d'élevage sont-ils présent sur votre élevage?

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si "Non" est choisi, allez à la question IV.

III. Quels autres animaux sont présents dans votre élevage?

Cochez toutes les cases qui s'appliquent.

- ☐ Bovins
- ☐ Volailles
- ☐ Chevaux
- ☐ Moutons/chèvres
- ☐ Autres

IV. Combien d'années d'expérience a le responsable de l'élevage dans la gestion d'un élevage porcin?

.....

V. Combien de personnes (à temps plein ou à temps partiel) sont impliquées dans les soins aux porcs?

.....

VI. Quel âge (en années) a le bâtiment le plus vieux dans lequel les porcs sont élevés?

Si le bâtiment a été rénové, indiquer l'âge avant rénovation.

.....

VII. Quel âge (en années) a le bâtiment le plus récent dans lequel les porcs sont élevés?

Si le bâtiment a été rénové, indiquer l'âge avant rénovation.

.....

A. Achat de porcs reproducteurs, de porcelets et de semence

1. Achetez-vous des porcs reproducteurs (truies/cochettes/verrats)?
(required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 10.

2. Les porcs reproducteurs viennent-ils d'un seul ou de plusieurs fournisseurs au cours des deux dernières années? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Un fournisseur fixe
- ☐ Plusieurs fournisseurs

3. Chaque fois que des porcs reproducteurs sont achetés auprès d'une autre ferme, l'état de santé du fournisseur est-il connu avant l'achat?
(required)

Un troupeau dont le statut sanitaire est connu est un troupeau dont on sait s'il est indemne de maladies spécifiques (p. ex., gale, SDRP, ...) ou non. Si le troupeau est indemne de maladies spécifiques, cela garantit donc également que les produits livrés (animaux) provenant de ce troupeau sont également indemnes de ces maladies.

Le statut sanitaire du fournisseur est supérieur à celui de l'exploitation lorsque le fournisseur possède une certification attestant qu'il est indemne de plus de maladies que l'exploitation.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui, l'état de santé du fournisseur est supérieur au mien
- ☐ Oui, l'état de santé du fournisseur est égal au mien
- ☐ Oui, l'état de santé du fournisseur est inférieur au mien, mais je prends des mesures de précaution
- ☐ Oui, l'état de santé du fournisseur est inférieur au mien et aucune mesure de précaution n'est prise
- ☐ Non
- ☐ Pas connu

4. Est-il vérifié (p. ex., par un document écrit ou d'autres déclarations) si le véhicule de transport qui amène les porcs reproducteurs à la ferme est nettoyé et désinfecté avant le chargement? *(required)*

Si le véhicule de transport semble visuellement propre mais que le transporteur ne peut pas fournir de preuve du nettoyage et de la désinfection, sélectionnez l'option de réponse "Pas connu".

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais
- ☐ Pas connu

5. Combien de fois par an des porcs reproducteurs sont-ils livrés? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ 2 fois ou moins par an
- ☐ Entre 3 et 6 fois par an
- ☐ Entre 7 et 12 fois par an
- ☐ Plus de 12 fois par an

6. Les porcs reproducteurs livrés sont-ils mis dans une salle de quarantaine séparé du reste de troupeau? *(required)*

La zone de quarantaine peut être dans le même bâtiment, mais elle doit être complètement séparée (aucun contact physique) du reste des animaux.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 10.

7. Le principe de gestion "tout plein-tout vide" s'applique-t-il de façon stricte à la salle de quarantaine? *(required)*

Tout plein-tout vide: cela signifie que les salles sont remplies et vidées en une seule fois. Le plus important est que les nouveaux animaux introduits ne soient jamais mis dans des salles où les animaux de la bande précédente sont encore présents.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

8. Quelle est la durée minimale de la période de quarantaine (en jours) appliquée au cours de la dernière année? *(required)*

.....

9. Y a-t-il un sas d'hygiène prévu spécifiquement pour la salle de quarantaine? (required)

Un sas d'hygiène est une salle permettant de changer ses propres vêtements/bottes pour des vêtements spécifiques de l'élevage et où vous pouvez vous laver/vous désinfecter les mains.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

10. Les porcelets sont-ils achetés? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 15.

11. Les porcelets viennent-ils d'un seul ou de plusieurs fournisseurs au cours des deux dernières années? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Un fournisseur fixe
- ☐ Plusieurs fournisseurs

12. Chaque fois que des porcelets sont achetés auprès d'une autre ferme, l'état de santé du fournisseur est-il connu avant l'achat? (required)

Un troupeau dont le statut sanitaire est connu est un troupeau dont on sait s'il est indemne de certaines maladies (p. ex., gale, SDRP, ...) ou non. Si le troupeau est indemne de certaines maladies, cela garantit donc également que les produits livrés (animaux) provenant de ce troupeau sont également indemnes de ces maladies.

Le statut sanitaire du fournisseur est supérieur à celui de l'exploitation lorsque le fournisseur possède une certification attestant qu'il est indemne de plus de maladies que l'exploitation.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui, l'état de santé du fournisseur est supérieur au mien
- ☐ Oui, l'état de santé du fournisseur est égal au mien
- ☐ Oui, l'état de santé du fournisseur est inférieur au mien, mais je prends des mesures de précaution
- ☐ Oui, l'état de santé du fournisseur est inférieur au mien et aucune mesure de précaution n'est prise
- ☐ Non
- ☐ Pas connu

13. Est-il vérifié (p. ex., document écrit ou autres déclarations) si le véhicule de transport qui amène les porcelets à l'élevage est nettoyé et désinfecté avant le chargement? *(required)*

Si le véhicule de transport semble visuellement propre mais que le transporteur ne peut pas fournir la preuve du nettoyage et de la désinfection, sélectionnez l'option de réponse "Pas connu".

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais
- ☐ Pas connu

14. Combien de fois par an des porcelets sont-ils livrés? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Trois fois ou moins
- ☐ 4 à 6 fois
- ☐ 7 à 12 fois
- ☐ Plus de 12 fois

15. L'élevage se fait-il naturellement ou artificiellement? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Reproduction naturelle
- ☐ Insémination artificielle
- ☐ Les deux

Si "Insémination artificielle" est choisi, allez à la question 17.

16. Quels verrats sont utilisés pour la reproduction naturelle? *(required)*

Cochez toutes les cases qui s'appliquent.

- ☐ Verrats propres qui restent à la ferme
- ☐ Verrats propres qui sont hébergés dans une ou plusieurs fermes différentes
- ☐ Verrats reproducteurs qui sont utilisés dans différentes fermes

Si "Reproduction naturelle" est choisi à la question 15, allez à la question 18.

17. Chaque fois que du sperme est acheté auprès d'une ferme/station de verrats, l'état de santé du fournisseur est-il connu avant l'achat?
(required)

Un troupeau dont le statut sanitaire est connu est un troupeau dont on sait s'il est indemne de certaines maladies (p. ex., gale, SDRP, ...) ou non. Si le troupeau est indemne de certaines maladies, cela garantit donc également que les produits livrés (animaux) provenant de ce troupeau sont également indemnes de ces maladies.

Le statut sanitaire du fournisseur est supérieur à celui de l'exploitation lorsque le fournisseur possède une certification attestant qu'il est indemne de plus de maladies que l'exploitation.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, l'état de santé du fournisseur est supérieur au mien
- Oui, l'état de santé du fournisseur est égal au mien
- Oui, l'état de santé du fournisseur est inférieur au mien, mais je prends des mesures de précaution
- Oui, l'état de santé du fournisseur est inférieur au mien et aucune mesure de précaution n'est prise
- Non
- Pas connu

B. Transport des animaux, enlèvement des cadavres et du lisier

18. L'établissement est-il physiquement divisé en une zone propre et une zone sale? (required)

Zone propre = chemin/zone où seuls sont autorisés à entrer les animaux de l'élevage, les personnes ayant respecté les mesures d'hygiène (passage au vestiaire), le matériel et les véhicules spécifiques de l'élevage.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ Pas connu

19. Des **porcs d'abattage** sont-ils transportés de votre ferme à l'abattoir? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 22 si des truies sont présentes, allez à la question 25 si des porcelets sont présents, sinon passez à la question 28.

20. Le véhicule de transport des **porcs d'abattage** est-il vide avant le chargement? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais
- ☐ Pas connu

*Si une option **différente** de "Toujours" est choisi, allez à la question 22 si des truies sont présentes, allez à la question 25 si des porcelets sont présents, sinon passez à la question 28.*

21. Est-il vérifié (p. ex., par un document écrit ou d'autres déclarations) si le véhicule de transport des **porcs d'abattage** est nettoyé et désinfecté avant le chargement? (required)

Si le véhicule de transport semble visuellement propre mais que le transporteur ne peut pas fournir de preuve du nettoyage et de la désinfection, est choisi "Pas connu".

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais
- ☐ Pas connu

22. Les **truies** sont-elles transportées de l'élevage vers d'autres élevages ou vers l'abattoir? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 25 si des porcelets sont présents, sinon passez à la question 28.

23. Le véhicule transportant les **truies** est-il vide à son arrivée sur l'élevage? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais
- ☐ Pas connu

*Si une option **différente** de "Toujours" est choisi, allez à la question 25 si des porcelets sont présents, sinon passez à la question 28.*

24. Est-il vérifié (p. ex., par un document écrit ou d'autres déclarations) si le véhicule de transport des truies est nettoyé et désinfecté avant le chargement? (required)

Si le véhicule de transport semble visuellement propre mais que le transporteur ne peut pas fournir de preuve du nettoyage et de la désinfection, sélectionnez l'option de réponse "Pas connu".

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais
- ☐ Pas connu

25. Les **porcelets** sont-ils transportés de l'élevage vers d'autres élevages? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 28.

26. Le véhicule de transport des **porcelets** est-il vide avant le chargement? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais
- ☐ Pas connu

*Si une option **différente** de "Toujours" est choisi, allez à la question 28.*

27. Est-il vérifié (p. ex., par un document écrit ou d'autres déclarations) si le véhicule de transport des **porcelets** est nettoyé et désinfecté avant le chargement? *(required)*

Si le véhicule de transport semble visuellement propre mais que le transporteur ne peut pas fournir de preuve du nettoyage et de la désinfection, sélectionnez l'option de réponse "Pas connu".

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais
- ☐ Pas connu

28. Le chauffeur a-t-il accès aux zones de détention des animaux et/ou un contact direct avec les animaux est-il possible lors du chargement des animaux (porcs d'abattage, truies, porcelets)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ L'agriculteur et/ou le personnel de l'exploitation est le conducteur, c'est-à-dire son propre moyen de transport

29. Le chauffeur reçoit-il et porte-t-il des vêtements et des chaussures spécifiques de l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Le chauffeur apporte ses propres vêtements et chaussures nettoyés et désinfectés
- ☐ Le conducteur reste à l'intérieur du véhicule de transport
- ☐ Jamais

30. Les animaux sont chargées à partir d'un quai de chargement isolé ou directement à partir de l'étable/couloir central? *(required)*

Un quai de chargement isolé est une zone physiquement séparée où les animaux sont amenés avant le chargement.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Quai de chargement séparé
- ☐ Couloir central ou étable

Si "Quai de chargement séparé" est choisi, allez à la question 32.

31. Les animaux peuvent-ils revenir dans le bâtiment (en reculant ou en étant remis dedans) après avoir été dans le véhicule de transport? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

32. Le fumier/lisier est-il éliminé via la zone sale de l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

33. Y a-t-il des tuyaux d'aspiration spécifiques de l'élevage pour éliminer le lisier de la fosse (tuyaux d'élimination du lisier qui restent en permanence dans l'élevage)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ Non applicable

34. Y a-t-il un site physiquement séparé des installation d'élevage, pour stocker les cadavres? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Oui, mais il n'est pas physiquement séparé des animaux vivants
- ☐ Non
- ☐ Non pertinent, les animaux morts sont immédiatement traités

Si "Non" ou "Non pertinent, les animaux morts sont immédiatement traités" est choisi, allez à la question 39.

35. Le site de stockage des cadavres est-il situé dans la zone sale de l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

36. Le site de stockage des cadavres d'animaux est-il clos et bien entretenu pour empêcher la vermine, les animaux domestiques ou les animaux sauvages d'accéder aux cadavres d'animaux? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Parfois/partiellement
- ☐ Non

Si "Non" ou "Parfois/partiellement" est choisi, allez à la question 38.

37. Le site de stockage des cadavres est-il réfrigéré? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

38. Le site de stockage des cadavres est-il nettoyé et désinfecté après chaque ramassage? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Nettoyé et désinfecté
- ☐ Seulement nettoyé
- ☐ Seulement désinfecté
- ☐ Ni nettoyé ni désinfecté

39. Qu'arrive-t-il cadavres? (required)

Le compostage est un processus naturel de décomposition des déchets organiques. L'enfouissement peut être interdit dans votre pays. Sachez que ces enquêtes sont utilisées dans le monde entier.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Les cadavres d'animaux sont compostés
- ☐ Les cadavres d'animaux sont enterrés/brûlés
- ☐ Les cadavres d'animaux sont stockés et collectés par une entreprise d'équarrissage

Si "Les cadavres d'animaux sont enterrés/brûlés" est choisi, allez à la question 41;

Si "Les cadavres d'animaux sont stockés et collectés par une entreprise d'équarrissage" est choisi, allez à la question 42.

40. Les cadavres d'animaux sont-ils compostés dans un système fermé? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui, les animaux morts sont compostés à l'intérieur d'un bâtiment qui peut être complètement fermé
- ☐ Oui, les animaux morts sont compostés à l'extérieur, enfermés dans du plastique par exemple
- ☐ Non

Passez à la question 43.

41. Comment les animaux morts sont-ils enterrés/brûlés? (required)

Enterré dans un sol approprié: enfouissement profond dans des fosses loin d'une source d'eau souterraine.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Les animaux morts sont brûlés dans un incinérateur agréé à la ferme
- ☐ Les animaux morts sont enterrés dans le sol approprié à la ferme
- ☐ Autre

Passez à la question 43.

42. Les cadavres peuvent-ils être enlevés par l'entreprise d'équarrissage sans qu'ils entrent dans les locaux de l'élevage? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

43. L'agriculteur/ouvrier agricole change-t-il de chaussures lorsqu'il entre dans la zone d'abattage des animaux morts? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Parfois
- ☐ Non

44. L'éleveur porte-t-il des gants à usage unique lors de la manipulation de cadavres ou se lave-t-il et désinfecte-t-il les mains après avoir manipulé des cadavres? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais

C. Fourniture d'aliments, d'eau et d'équipement

45. Quel type d'aliment est utilisé à la ferme? (required)

**Il est possible que l'alimentation des animaux avec des eaux grasses soit interdite dans votre pays. Veuillez noter que ces enquêtes sont utilisées dans le monde entier.*

Cochez toutes les cases qui s'appliquent.

- ☐ Aliments commerciaux
- ☐ Production propre ou cultures naturelles (p. ex. glands)
- ☐ Aliments à base de plantes grasses non cuits*
- ☐ Aliments à base de plantes grasses cuits*

Si "Aliments commerciaux" est choisi, allez à la question 46. Sinon, passez à la question 49.

46. Les aliments pour animaux proviennent-ils d'une entreprise d'alimentation répondant à des exigences d'hygiène spécifiques (par exemple, sans salmonelle, traitement thermique tel que la granulation)? (required)

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ Pas connu

47. L'entreprise d'alimentation peut-elle remplir les silos/stockages d'aliments sans entrer dans la zone propre? (required)

Zone propre = chemin/zone où seuls sont autorisés à entrer les animaux de l'élevage, les personnes ayant respecté les mesures d'hygiène (passage au vestiaire), le matériel et les véhicules spécifiques de l'élevage.

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

48. Le fournisseur d'aliments a-t-il accès aux zones d'hébergement des animaux où un contact direct avec les porcs est possible? (required)

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

49. Le système de distribution d'eau (y compris un réservoir collecteur d'eau) est-il couvert en permanence? (required)

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Partiellement
- ☐ Non

50. À quelle fréquence une analyse bactériologique de l'eau potable est-elle effectuée? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Annuellement ou plus fréquemment
- ☐ Tous les deux ans
- ☐ Moins fréquemment que tous les deux ans
- ☐ Jamais
- ☐ Jamais, j'ai un approvisionnement en eau municipal

Si "Jamais" ou "Jamais, j'ai un approvisionnement en eau municipal" est choisi, allez à la question 52.

51. À quel endroit sont prélevés les échantillons d'eau pour les analyses bactériologiques? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ À la fois à la source et au dernier buveur (le plus éloigné de la source)
- ☐ Au dernier buveur
- ☐ À la source
- ☐ Autre (p. ex., le buveur au début de la ligne)
- ☐ Pas connu

52. Un passage spécifique et fonctionnel pour les matériaux entrant dans les bâtiments de la ferme (p. ex. une armoire UV pour les ustensiles et les outils) est-il utilisé? *(required)*

Les matériaux peuvent être des téléphones portables, des documents, des stylos, des outils de diagnostic, etc.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

53. Y a-t-il du matériel (petit ou grand) partagé avec d'autres fermes qui entre dans votre ferme et/ou qui entre en contact avec vos porcs? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ Pas connu

Si "Non" ou "Pas connu" est choisi, allez à la question 55.

54. Des mesures spécifiques sont-elles prises pour l'introduction de matériel provenant d'autres exploitations? *(required)*

P. ex., nettoyage et désinfection, période de quarantaine à un endroit précis.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

D. Visiteurs et travailleurs agricoles

55. La ferme suit-elle un plan de biosécurité écrit? (required)

Un plan de biosécurité doit au moins contenir les éléments suivants: les aspects critiques/risques associés à la ferme et la priorisation de la mise en œuvre de la biosécurité spécifique à la ferme avec des révisions régulières (au moins annuelles) pour amélioration.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

56. L'agriculteur et/ou les ouvriers agricoles ont-ils reçu une formation sur la biosécurité dans la production porcine au cours des cinq dernières années? (required)

La formation peut prendre la forme d'un diplôme, de cours en ligne, d'ateliers ou de webinaires. La formation peut également être dispensée par du personnel interne à condition qu'il ait reçu une formation certifiée de son côté.

Si vous n'avez pas d'ouvriers agricoles, sélectionnez l'option de réponse "Oui, les deux ont reçu une formation sur la biosécurité" lorsque l'agriculteur a reçu une formation. Si l'agriculteur n'a pas reçu de formation, sélectionnez l'option de réponse "Aucun des deux n'a reçu de formation sur la biosécurité".

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Tous deux ont reçu une formation sur la biosécurité
- ☐ Un seul d'entre eux a reçu une formation sur la biosécurité
- ☐ Aucun d'entre eux n'a reçu de formation sur la biosécurité

57. Les visiteurs sont-ils obligés de signaler et d'enregistrer leur présence avant d'entrer dans les animaleries? (required)

C'est à dire un portail fermé donc un visiteur doit appeler quelqu'un/sonner pour avoir accès, l'obligation de signer un registre, ...

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

58. Existe-t-il un sas d'hygiène disponible qui est toujours utilisé par les visiteurs lorsqu'ils entrent dans les installations animalières? *(required)*

Un sas d'hygiène est une salle permettant de changer ses propres vêtements/bottes pour des vêtements spécifiques de l'élevage et où vous pouvez vous laver/vous désinfecter les mains.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Il y a un sas d'hygiène présent, mais il n'est pas toujours utilisé
- ☐ Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 61.

59. Toutes les installations pour animaux sont-elles accessibles aux visiteurs uniquement via un sas d'hygiène? *(required)*

C'est-à-dire qu'il n'existe pas d'autres moyens d'accéder aux installations pour animaux. Il faut toujours passer par le sas d'hygiène.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

60. Existe-t-il une séparation stricte entre la zone propre et la zone sale du sas d'hygiène (p. ex. par une barrière physique ou une douche à l'italienne)? *(required)*

***La zone sale** du sas d'hygiène est l'endroit où les ouvriers agricoles/visiteurs entrent, rangent leurs vêtements/chaussures et se nettoient/désinfectent les mains. Dans **la zone propre** du sas d'hygiène, ils peuvent enfiler des vêtements et des chaussures spécifiques à l'exploitation.*

Barrière physique: p. ex., planche/banc en bois.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

61. Y a-t-il une douche et est-elle toujours utilisée par les visiteurs/le personnel avant d'entrer dans les installations animalières? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Uniquement pour les visiteurs, pas pour le personnel
- ☐ Il y a des douches, mais elles ne sont pas toujours utilisées
- ☐ Il n'y a pas de douches

62. Avant d'être autorisés à entrer dans la ferme, les visiteurs et les travailleurs agricoles doivent-ils ... ? *(required)*

	Toujours	Parfois	Jamais
porter des vêtements spécifiques à la ferme/apporter des vêtements propres (si non disponibles)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
porter des chaussures spécifiques à la ferme/apporter des chaussures propres et désinfectées (si non disponibles)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
se laver et se désinfecter les mains/utiliser des gants	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

63. Y a-t-il des travailleurs agricoles qui sont en contact avec les porcs autres que ceux de l'établissement? *(required)*

Les cochons à la maison, dans d'autres fermes, les sangliers, la chasse, les salons agricoles,...

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

E. Lutte contre les rongeurs et les oiseaux

64. L'extérieur des bâtiments de la ferme (autour des murs) est-il pavé et propre (c'est-à-dire l'élimination des mauvaises herbes, des déchets, ...) afin qu'il n'y ait pas de cachettes pour la vermine? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Partiellement
- ☐ Non

65. Un programme de lutte antiparasitaire est-il en place à la ferme? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Une entreprise professionnelle de lutte antiparasitaire est engagée périodiquement
- ☐ La ferme a son propre programme périodique de lutte antiparasitaire
- ☐ La lutte antiparasitaire n'est effectuée que si une infestation/surpopulation est constatée (p. ex. via des pièges à rongeurs)
- ☐ Il n'existe pas de programme de lutte antiparasitaire

66. Les animaux domestiques ou sauvages ont-ils accès aux installations réservées aux animaux (y compris le stockage des aliments et de la litière)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Seulement pour certains d'entre eux
- ☐ Non

67. Les oiseaux ont-ils accès aux installations pour animaux (y compris le stockage des aliments et de la litière)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Seulement pour certains d'entre eux
- ☐ Non

68. Des grilles sont-elles placées sur toutes les entrées et sorties d'air? *(required)*

Des grilles suffisamment petites pour empêcher les rongeurs et les petits oiseaux d'entrer.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Partiellement
- ☐ Non

F. Localisation de l'élevage

69. L'élevage est-il situé dans une zone à faible ou à forte densité porcine? *(required)*

Densité porcine forte = densité moyenne de porcs dans la commune > 300 porcs/km². S'il y a plusieurs fermes porcines dans un rayon de 3 km de votre ferme, vous êtes probablement situé dans une zone à forte densité.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Faible densité porcine
- ☐ Forte densité porcine
- ☐ Pas connu

70. Y a-t-il d'autres élevages de porcs dans un rayon de 500 mètres autour de l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

71. Le lisier provenant d'autres élevages est-il épandu sur des terres voisines situées directement à proximité des bâtiments d'élevage (dans un rayon de 500 mètres)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

72. Y a-t-il fréquemment (1 fois par jour minimum) des véhicules transportant des animaux issus d'autres élevages qui passent sur la route située à proximité de l'élevage (p. ex. à cause de la proximité d'un abattoir, ...)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

73. Des sangliers ont-ils été repérés dans les environs de l'élevage (dans un rayon de 10 km)? *(required)*

Établissement: l'ensemble des locaux de l'exploitation agricole, y compris toutes les installations intérieures pour les animaux et toute la zone extérieure entourant l'exploitation.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ Pas connu

74. La ferme est-elle clôturée à l'épreuve des sangliers? *(required)*

Une clôture anti-sangliers est une double rangée de clôtures constituées de filets ou de fils métalliques d'une hauteur minimale de 1,5 m ou une seule clôture solide en métal, en maçonnerie ou en un autre matériau solide d'une hauteur minimale de 1,5 m.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 76.

75. Les clôtures sont-elles inspectées régulièrement (c'est-à-dire au moins une fois par mois) pour identifier les brèches et réparées si nécessaire? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

G. Gestion des maladies

76. Existe-t-il un plan de traitement à la ferme qui est évalué chaque année par un vétérinaire/conseiller en santé? *(required)*

Conseiller sanitaire: toute personne qui intervient à la ferme pour contribuer à l'amélioration de la santé des animaux (p. ex: nutritionniste, consultant, ...).

Cochez toutes les cases qui s'appliquent.

- ☐ Oui, pour la vaccination
- ☐ Oui, pour la vermifugation
- ☐ Oui, pour les additifs/pré- ou probiotiques/...
- ☐ Non

77. Le statut sanitaire de l'élevage (p. ex.: sérologie, motifs de saisie à l'abattoir, ...) est-il évalué régulièrement (c.-à-d. au moins une fois par an)? *(required)*

Conseiller sanitaire: toute personne qui intervient à la ferme pour contribuer à l'amélioration de la santé des animaux (p. ex: nutritionniste, consultant, ...).

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

78. Les porcs avortés (p. ex. en raison de causes inconnues) et/ou les porcs malades sont-ils isolés des porcs sains ou une politique d'euthanasie stricte est-elle utilisée? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Les porcs avortés sont toujours isolés des animaux sains
- ☐ Les porcs avortés sont parfois isolés des animaux sains
- ☐ Les porcs avortés ne sont pas isolés, ils restent toujours dans leur groupe
- ☐ Il existe une politique d'euthanasie stricte, il n'y a donc pas ou presque pas de porcs avortés

Si "Les porcs avortés ne sont pas isolés, ils restent toujours dans leur groupe" ou "Il existe une politique d'euthanasie stricte, il n'y a donc pas ou presque pas de porcs avortés" est choisi, allez à la question 81.

79. Qu'advient-il des petits cochons après la récupération? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Ils sont réintégrés dans leur groupe d'origine
- ☐ Ils sont relocalisés dans un groupe d'âge plus jeune
- ☐ Ils sont isolés des autres animaux jusqu'à leur départ de la ferme

80. Les porcs malades sont-ils systématiquement manipulés/visités après les porcs sains? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

H. Période de mise-bas et d'allaitement

Là où les truies et leurs porcelets allaités sont hébergés ensemble après la mise bas.

81. Les truies sont-elles lavées **avant** d'être transférées dans la salle de mise bas? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais

82. Les porcelets allaités sont-ils systématiquement transférés entre truies (c'est-à-dire par adoption croisée)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 85.

83. Le croisement de porcelets allaités entre différentes truies se produit-il une ou plusieurs fois par lactation? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Une fois
- ☐ Plus d'une fois

84. Quand le placement croisé a-t-il lieu? *(required)*

Cochez toutes les cases qui s'appliquent.

- ☐ Dans les 24 heures après la mise bas
- ☐ Entre 24 et 72 heures après la mise bas
- ☐ Plus de 72 heures après la mise bas

85. Combien de fois les porcelets sont-ils systématiquement prélevés à la main (p. ex: vaccination, castration, meulage des dents, caudectomie, marquage des oreilles,...) entre la naissance et le sevrage? *(required)*

Certaines des manipulations mentionnées dans cette question peuvent être interdites dans votre pays. Sachez que ces enquêtes sont utilisées dans le monde entier. Si plusieurs manipulations se produisent au même moment, vous pouvez compter cela comme une seule occasion.

.....

86. Le matériel/outils de traitement (p. ex., lame de castration, coupe-queue, étiquette d'oreille, aiguilles d'injection) est-il nettoyé et désinfecté ou remplacé entre chaque portée? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Seuls certains matériaux/outils sont nettoyés et désinfectés ou remplacés
- Non

87. Lors de la castration, les lames/aiguilles de castration sont-elles désinfectées ou remplacées entre les différents porcelets? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Les lames/aiguilles sont désinfectées ou remplacées après chaque porcelet
- Les lames/aiguilles sont désinfectées/remplacées après l'utilisation de plusieurs porcelets ou de différentes lames/aiguilles par enclos
- Les lames/aiguilles ne sont pas désinfectées ou remplacées tant qu'elles ne sont pas émoussées
- La castration n'est pas effectuée

I. Période de post sevrage

Où tous les porcelets sevrés sont hébergés ensemble

88. Une gestion stricte et globale est-elle pratiquée dans chaque compartiment de la nurserie? *(required)*

All-in: les animaux qui se déplacent vers la même nurserie y sont déplacés tous en même temps et aucun nouvel animal n'est introduit dans la nurserie avant qu'elle ne soit vidée.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

89. Est-ce que des porcelets plus âgés (provenant d'un groupe de mise bas différent) sont parfois mélangés avec des porcelets plus jeunes? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

90. C'est quoi, la densité maximale de porcs par enclos en post sevrage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ 0,33 m² par animal ou plus
- ☐ 0,32 à 0,26 m² par animal
- ☐ 0,25 à 0,16 m² par animal
- ☐ 0,15 m² par animal ou moins

91. La nurserie est-elle physiquement séparée (c'est-à-dire sans contact direct possible) des autres unités porcines? *(required)*

C'est-à-dire qu'il n'y a pas d'autres groupes d'animaux présents dans le même bâtiment/zone.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ Non applicable

92. Existe-t-il un sas d'hygiène séparé pour la nurserie? *(required)*

Un sas d'hygiène est une installation où, entre autres, vous pouvez vous changer en vêtements/bottes spécifiques et vous nettoyer/désinfecter les mains.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

J. Ateliers d'engraissement

Là où tous les porcs d'abattage sont hébergés ensemble

93. Une gestion stricte et globale est-elle pratiquée dans chaque compartiment de l'unité d'engraissement? *(required)*

All-in: les animaux qui se déplacent vers la même unité de finition y sont déplacés tous en même temps et aucun nouvel animal n'est introduit dans l'unité de finition avant qu'elle ne soit vidée.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

94. Les différents groupes d'âge sont-ils strictement séparés dans des compartiments/zones différents (c'est-à-dire physiquement séparés)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non
- ☐ Non applicable

Si "Non" ou "Non applicable" est choisi, allez à la question 96.

95. Est-ce que des porcs d'abattage plus âgés sont parfois mélangés à des porcs plus jeunes? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

96. Quelle est la densité maximale de porcs d'un enclos dans l'unité d'engraissement? *(required)*

Les porcs d'abattage "ordinaires" sont gardés jusqu'à ce qu'ils pèsent entre 90 et 115 kg de poids vif (entre 200 et 250 livres). Les porcs d'abattage lourds sont ceux qui pèsent plus de 115 kg de poids vif (plus de 250 livres).

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ 1 m² ou plus par porc d'abattage (1,50 m² ou plus par porc d'abattage lourd)
- ☐ 0,70 à 0,99 m² par porc d'abattage (1,10 à 1,49 m² par porc d'abattage lourd)
- ☐ 0,60 à 0,69 m² par porc d'abattage (0,80 à 1,09 m² par porc d'abattage lourd)
- ☐ Moins de 0,60 m² par porc d'abattage (moins de 0,80 m² par porc d'abattage lourd)

K. Mesures entre les compartiments, l'ordre de réalisation du travail et l'utilisation de l'équipement

97. Existe-t-il différents compartiments/groupes d'âge présents dans l'établissement? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 103.

98. Entre les différents compartiments/groupes d'âge, les actions suivantes sont-elles réalisées? *(required)*

Compartiment: unité ou zone physiquement définie où un groupe de porcs est gardé (c'est-à-dire qu'il peut y avoir plusieurs compartiments de la même catégorie animale). Souvent, un contact physique est possible entre les animaux de différents enclos au sein de ce compartiment.

	Toujours	Parfois	Jamais
Changer de vêtements en fonction du compartiment/de la tranche d'âge	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Changer de chaussures en fonction du compartiment/de la tranche d'âge	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Se laver les mains/changer de gants en fonction du compartiment/de la tranche d'âge	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

99. Des baignoires de désinfection et/ou des lave-bottes sont-ils utilisés entre les différents compartiments/unités? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Oui
- ☐ Uniquement pour certains compartiments/unités
- ☐ Non

100. Quelle séquence de travail est utilisée dans des circonstances normales? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Des jeunes aux vieux animaux
- ☐ Des vieux aux jeunes animaux
- ☐ Autre séquence de travail
- ☐ Il n'y a pas de séquence de travail

101. L'équipement nécessaire à une catégorie animale spécifique est-il placé en fonction des lignes de travail (itinéraire de routine de travail) pour éviter que l'équipement ne soit utilisé dans une autre catégorie d'âge? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

102. Sont clairement reconnaissables (p. ex. par des couleurs) et des matériaux/outils distincts sont utilisés pour chaque unité ou groupe d'âge? (required)

Cette question concerne toutes les unités (si disponibles): cages de mise bas, nurserie et unité d'engraissement.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

103. Les panneaux de tri/conduite des porcs sont-ils faciles à nettoyer (p. ex. en plastique) et sont-ils régulièrement (c'est-à-dire après chaque utilisation ou au moins après chaque cycle de production pendant la pause sanitaire) nettoyés et désinfectés? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, les panneaux sont faciles à nettoyer et sont régulièrement nettoyés et désinfectés
- Les panneaux sont faciles à nettoyer mais ne sont pas régulièrement nettoyés et désinfectés
- Les panneaux ne sont pas faciles à nettoyer (p. ex. en bois) mais sont régulièrement nettoyés et désinfectés
- Non, les panneaux ne sont pas faciles à nettoyer (p. ex. en bois) et ne sont pas régulièrement nettoyés et désinfectés

104. Des seringues et des aiguilles d'injection spécifiques sont-elles utilisées pour chaque tranche d'âge? (required)

Cette question concerne toutes les unités (si disponibles): cages de mise bas, nurserie et unité d'engraissement.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Les seringues et les aiguilles sont spécifiques à chaque tranche d'âge
- Seules les aiguilles sont spécifiques à la tranche d'âge
- Non
- Non applicable

105. Après combien de porcs les aiguilles d'injection sont-elles changées? (required)

Cette question concerne toutes les unités (si disponibles): cages de mise bas, nurserie et unité d'engraissement.

Si cela diffère selon le compartiment/la tranche d'âge, veuillez indiquer le scénario le plus défavorable.

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ <20
- ☐ 20-49
- ☐ 50-100
- ☐ > 100

L. Nettoyage et désinfection

106. Les compartiments sont-ils nettoyés après chaque cycle de production? *(required)*

Cette question concerne toutes les unités (si disponibles): cages de mise bas, nurserie et unité d'engraissement.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Tous les compartiments sont nettoyés après chaque cycle de production
- ☐ Seuls certains compartiments sont nettoyés après chaque cycle de production
- ☐ Les compartiments sont nettoyés tous les deux cycles de production
- ☐ Les compartiments ne sont jamais nettoyés

Si "Les compartiments ne sont jamais nettoyés" est choisi, allez à la question 112.

107. Les compartiments sont-ils trempés dans l'eau avant le début du nettoyage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais, je pratique uniquement le nettoyage à sec

Si "Jamais, je pratique uniquement le nettoyage à sec" est choisi, allez à la question 109.

108. Du détergent/savon est-il ajouté à l'eau pendant le nettoyage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais

109. Les compartiments sont-ils désinfectés après chaque cycle de production? *(required)*

Cette question concerne toutes les unités (si disponibles): cages de mise bas, nurserie et unité d'engraissement.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Tous les compartiments sont désinfectés après chaque cycle de production
- ☐ Seuls certains compartiments sont désinfectés après chaque cycle de production
- ☐ Les compartiments sont désinfectés après chaque cycle de production
- ☐ Les compartiments ne sont jamais désinfectés

110. Les installations pour animaux sont-elles entièrement séchées avant l'entrée des nouveaux porcs? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais

111. L'efficacité du nettoyage et de la désinfection est-elle vérifiée (p. ex: hygiénogramme, ATP-métrie, écouvillons,...)? *(required)*

Un hygiénogramme est une quantification de l'état bactérien de l'environnement à l'aide d'une boîte de contact.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois
- ☐ Jamais

112. Les couloirs et la zone de chargement sont-ils nettoyés et désinfectés après le déplacement des porcs? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Nettoyé et désinfecté après utilisation
- ☐ Nettoyé uniquement après utilisation
- ☐ Désinfecté uniquement après utilisation
- ☐ Ni nettoyé ni désinfecté après utilisation

113. Le matériel (p. ex: panneaux de tri/d'entraînement, pelles) est-il nettoyé et désinfecté après son utilisation? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Toujours
- ☐ Parfois/une partie de l'équipement
- ☐ Jamais

114. Les systèmes d'alimentation (conduites d'alimentation, mangeoires) sont-ils nettoyés et désinfectés après chaque cycle de production? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Nettoyé et désinfecté après chaque cycle de production
- ☐ Nettoyé uniquement après chaque cycle de production
- ☐ Nettoyé mais pas après chaque cycle de production (seulement occasionnellement)
- ☐ Jamais nettoyé ni désinfecté

115. Le silo/stockage d'aliments est-il nettoyé (et désinfecté) à l'intérieur? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- ☐ Plusieurs fois par an
- ☐ Une fois par an
- ☐ Une fois tous les deux ans
- ☐ Moins d'une fois tous les deux ans
- ☐ Jamais
- ☐ Il n'y a pas de silos/stockage d'aliments ou d'aliments équilibrés

116. Le système d'eau potable est-il nettoyé et désinfecté à l'intérieur entre les cycles de production? *(required)*

Cela exclut l'utilisation continue de faibles doses de désinfectant pendant les cycles de production.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Plusieurs fois par an
- Une fois par an
- Une fois tous les deux ans
- Moins d'une fois tous les deux ans
- Jamais