



Maitrise du risque sanitaire en collectif

Projets collectifs

Adeline HAUMONT, Animatrice AILE + GT AAMF Collectifs 06 85 22 34 12 adeline.haumont@aile.asso.fr

Hélène BERHAULT-GABORIT, Animatrice GT AAMF porteurs de projets 07 87 86 53 01 helene@aamf.fr

Comment maîtriser le risque ?

Encadrement réglementaire

- Règlements (EU)1069/2009 et (CE)142/2011
- Arrêté du 9 avril 2018
- Agrément sanitaire



1 Dangers

Vecteur de contamination

Cible à protéger

1. En amont

- ▶ Vérifier la qualité des matières
 - ▶ Bilan sanitaire des élevages à demander chaque année
 - ▶ **Communication** entre les élevages et le site de méthanisation
 - ▶ Analyses Salmonelles par lots pour les volailles
 - ▶ Intégrer ces éléments dans les contrats

=> 1^{ère} sécurité : communiquer

- ▶ Comment faire vivre ces règles pendant l'exploitation ?
 - ▶ Réunir ses apporteurs régulièrement pour faire le point
 - ▶ Une possibilité : nommer un vétérinaire référent
 - ▶ Se faire accompagner de temps en temps par un vétérinaire pour identifier les principales maladies à surveiller sur votre secteur
 - ▶ Généraliser les formations à la biosécurité pour les élevages apporteurs



2. Maîtrise du process

- ▶ C'est la base de votre agrément sanitaire !
 - ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène : un site toujours propre
 - ▶ Maîtrise et suivi de la biologie : pH, T°, qualité du biogaz...
 - ▶ Un facteur clé : **le temps de séjour**
 - ▶ La traçabilité
 - ▶ Equipez vous d'un logiciel adapté pour archiver et gérer vos documents !

=> 2^{ème} sécurité : une bonne maîtrise technique

- ▶ L'hygiénisation/pasteurisation (70° C/1 heure)
 - ▶ Demandée pour les sites qui traitent les effluents de plus d'une dizaine (+/-) d'exploitations ou plus de 30 000 t d'effluents
 - ▶ Un outil efficace pour se protéger des pathogènes comme les Salmonelles, les enterocoques...
 - ▶ Mais attention : certaines bactéries résistent tout de même, ce ne doit pas être le seul élément de votre maîtrise sanitaire

3. Suivre le bon déroulé du procédé

- ▶ Analyses régulières à faire par « lot »
 - ▶ A minima 1 fois par an
 - ▶ Préférer : en fonction des périodes d'épandage et/ou en fonction des stockages
 - => **Moins on fait de lot, plus on a de volume à gérer en cas de mauvaise analyse !**
- ▶ Le plan d'analyses
 - ▶ 5 échantillons simultanés par lot (nb d'échantillons peut se réduire au bout de quelques années si tout est toujours OK)
 - ▶ E.Coli à l'issue de la digestion (ou Enterococcaceae, mais la méthode d'analyse est moins fiable sur le digestat)
 - ▶ Salmonella au stockage
 - ▶ Difficulté : zéro tolérance pour les Salmonelles !
- ▶ Vous pouvez prévoir d'autres analyses en plus (effluents et/ou digestat)

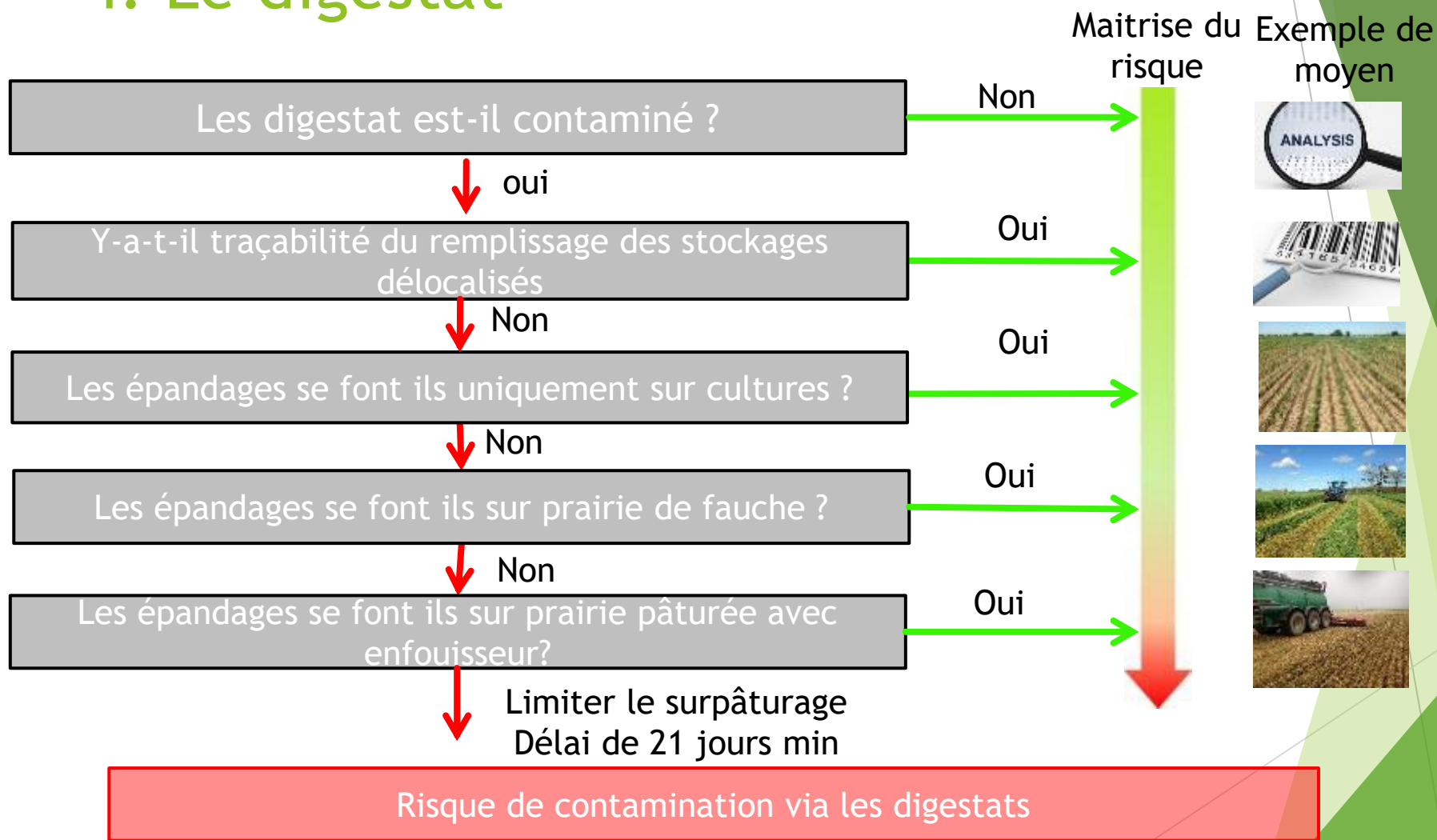
3. Le transport

- ▶ L'organisation et aménagement du site :
 - ▶ Plan de circulation : zone propre/salle
 - ▶ Dépotage des camions : cuve enterrée ou dépotage en trémie



Schéma GRDF

4. Le digestat



=> 4^{ème} sécurité : les pratiques d'épandage

L' AAMF et la méthanisation collective

- ▶ Action « Méthanisation collective » : Temps forts pour les collectifs ou formations
 - ▶ Groupe et gouvernance
 - ▶ Logistique et base d'échanges intrants / Digestat
 - ▶ Main d'œuvre et travail sur le site
 - ▶ Maitrise du sanitaire

- ▶ Formulez vos besoins : helene@aamf.fr