

Flore de la soupe

## ET SI C'ÉTAIT ELLE LA RESPONSABLE?

Mortalités brutales ou encore défauts de consommation, une mauvaise qualité sanitaire de la soupe peut avoir de lourdes conséquences financières pour les éleveurs. Alors, en cas de problèmes, il est judicieux de réaliser des analyses bactériologiques de la flore de la soupe et de se poser les bonnes questions.

Non, les entérotoxémies et autres torsions intestinales récurrentes ne sont pas une fatalité. Certes les particularités de l'anatomie digestive du porc associées aux variations de comportement alimentaire et donc de pression intra-abdominale rentrent dans l'équation, mais il faut se poser des questions! La première étant: qu'est-ce qui a pu entraîner une variation brutale, en termes de quantité, mais aussi de qualité, de l'ingéré de mes porcs? « En soupe, ni même en sec d'ailleurs, il n'est pas normal d'avoir des pertes régulières par entérotoxémies. Quelques cas isolés peuvent être, mais non récurrents. Et ce, même pour les élevages qui valorisent les coproduits. Une mauvaise qualité sanitaire de la flore de la soupe peut parfois expliquer ces pertes », explique Fabien Larcher, vétérinaire Selvet du groupe Chêne Vert Conseil, lors de la réunion technique « comment bien gérer sa soupe » organisée par le collectif Airfaf Pays de la Loire en partenariat avec l'entreprise Nutréa, en février dernier.



### MAUVAISE FLORE, MAUVAISE CONSOMMATION

Un des autres signes cliniques d'une mauvaise qualité de flore de la soupe est un défaut de consommation alimentaire, observé notamment à l'entrée en engraissement. « Une soupe de mauvaise qualité

microbiologique n'a pas bon goût et n'est donc pas ou peu consommée par les animaux. Or, il faut favoriser la croissance de début d'engraissement, car c'est là qu'elle est peu coûteuse », commente le vétérinaire. Avant de préciser: « selon moi, toutes les stratégies qui visent à freiner

### Analyse bactériologique: des résultats pas simples à interpréter

	Valeur acceptée (excellente qualité)	Tolérance (qualité moyenne)	Valeur critique (mauvaise qualité)
Coliformes totaux	< 10 <sup>5</sup> UFC (*)/ml	> 5.10 <sup>4</sup> UFC/ml	> 10 <sup>6</sup> UFC/ml
Flore lactique	> 10 <sup>8</sup> UFC/ml	< 10 <sup>8</sup> UFC/ml	< 10 <sup>7</sup> UFC/ml
A.S.R.	< 5.10 <sup>4</sup> UFC/ml	> 10 <sup>4</sup> UFC/ml	> 10 <sup>5</sup> UFC/ml
Ratio bactéries lactiques/coliformes	> 10 <sup>4</sup> UFC/ml		
Amines biogènes	100 ppm	Tolérance 100 à 300 ppm	Au-dessus de 300 ppm

(\*) UFC: Unité formant colonie

Source: Lallemand via Selvet - Chêne Vert Conseil

## Ambiance optimisée toute l'année

l'ingéré dans cette période, pour cause de problèmes de colibacillose ou autres, sont une aberration ». En général, l'objectif en termes d'ingéré est d'atteindre les 50 g/kg de poids vif à l'entrée en engraissement à 30 kg, pour un aliment standard avec une augmentation par palier de 30 g/j. Plus simplement, c'est de réussir à amener les cochons à 100 % de la courbe d'alimentation en moins de cinq jours, juste le temps que les animaux s'habituent au changement d'alimentation (sec/soupe) et à leur nouvel environnement. Calculer le nombre de jours après l'entrée en engraissement les porcs ont retrouvé le niveau de consommation qu'ils avaient en fin de PS est donc un bon critère pour juger le démarrage des porcs. Encore faut-il, bien sûr, pouvoir connaître ces consommations respectives par case...

Attention, il ne s'agit pas ici de tout mettre sur le dos de la soupe! D'autres critères, par exemple la densité, la place à l'auge, l'ambiance de la salle, le préchauffage des salles ou bien encore la métrologie de la machine à soupe sont aussi à étudier. A noter: les truies en maternité qui plafonnent au niveau de l'ingéré peuvent aussi être la conséquence d'une soupe de mauvaise qualité.



LA FERMENTATION COMMENCE DÈS QUE L'EAU EST EN CONTACT AVEC L'ALIMENT »



Fabien Larcher, vétérinaire Selvet, groupe Chêne Vert Conseil

### ANALYSER POUR STATUER

La soupe, sa flore et le biofilm qui tapisse les cuves et les circuits de distribution, forment un véritable être vivant. En cas de problèmes, une analyse bactériologique de la flore de la soupe permet d'évaluer la qualité. Selon Fabien Larcher, au minimum deux prélèvements doivent être effectués: un dans la soupière et l'autre en bout de ligne. Ces derniers doivent être conservés au frais et rapidement envoyés au laboratoire. Pour l'analyse, il faut compter environ 75 €/prélèvement. Les critères comme la flore totale à 30 °C, les bactéries coliformes totales (indicateurs d'hygiène), les lactiques (flore non pathogène) et les anaérobies sulfite-réductrices (ASR, indicateur de biofilm) sont recherchés. « La qualité de la soupe varie entre les différents lieux de prélèvements. Dans l'auge, il reflète ce que mange réellement le porc, mais l'analyse peut être biaisée, car il peut y avoir de fortes variations d'une vanne à l'autre à cause du biofilm présent dans les descentes. Si les résultats du prélèvement dans la soupière sont mauvais, on considère que ça sera le cas partout », explique le vétérinaire. Et de poursuivre: « les résultats des analyses ne sont pas simples à interpréter, il n'y a pas vraiment de standardisation possible. Le ratio entre les bactéries lactiques et les coliformes ainsi que les teneurs en ASR sont tout de même de bons indicateurs » (voir tableau). D'autre part, il existe peu de références bibliographiques sur les levures qui se développent dans la soupe. Certaines sont bénéfiques et d'autres non. Le risque principal étant la production de métabolites (alcool, acide acétique...). Ces derniers impactent directement le goût →

**Cronus™**

L'isolation thermique haute performance spécialement conçue pour les applications agricoles.

- Température intérieure maîtrisée
- Facilité de nettoyage
- Bien-être de l'animal

FEEL GOOD INSIDE

**RECTICEL**  
insulation

www.recticelinsulation.fr