

FICHE N°1/B

Aliment de grossissement sous forme granulé et antibiotique sous forme de poudre solide



Cette version est un résumé recto-verso du guide de bonnes pratiques pour la fabrication d'aliments de grossissement enrobés avec des antibiotiques sous forme de poudre solide, utilisant de l'huile comme agent enrobant. La version intégrale de cette fiche est la référence à suivre pour une fabrication réussie.



Méthode

1. Préparation

Se munir de l'**ordonnance** qui donne droit à la fabrication de l'aliment enrobé avec un antibiotique. En fonction de la taille de la mélangeuse, respecter les **quantités minimales et maximales** qui peuvent être produites (tableau ci-contre).

Capacité de la bétonnière (en L)	Quantité minimale d'aliment pour un mélange satisfaisant (en kg)	Quantité maximale d'aliment pour un mélange satisfaisant (en kg)
100	5	20
125	5	25
150	6	30
175	7	35
200	8	40
225	9	45
250	10	50
275	10	55
300	10	60

2. Pesée de l'aliment

Peser la quantité nécessaire d'aliment selon la quantité à fabriquer.

3. Pesée de l'antibiotique



Peser la quantité d'antibiotique indiquée sur l'ordonnance à l'aide d'une balance appropriée.

4. Préparation de l'agent enrobant



L'agent enrobant est, soit de l'huile végétale (colza, tournesol), soit de l'huile de poisson. Une quantité d'huile **entre 5 et 10 mL/kg d'aliment** est recommandée. Elle ne doit pas dépasser 15 mL/kg. Préparer la quantité d'huile nécessaire à l'enrobage soit à l'aide d'une éprouvette graduée, soit en réalisant une pesée.

5. Réalisation du mélange



La mélangeuse doit être **propre et sèche** et exclusivement réservée à la préparation d'aliments enrobés. Déposer l'aliment dans la mélangeuse à l'arrêt, puis positionner la mélangeuse dans la position la plus basse.



Répartir la poudre d'antibiotique à la surface de l'aliment, **mélangeuse à l'arrêt**.



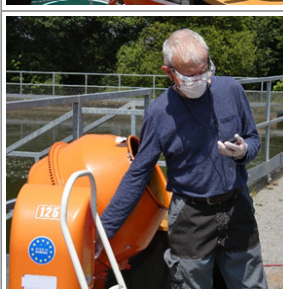
Démarrer la mélangeuse en ne restant pas devant l'ouverture, une partie de l'antibiotique pouvant être projetée lors du démarrage de la machine. Idéalement, un système permettant la fermeture de la bouche de la mélangeuse devrait être proposé pour réduire ce risque.

Laisser tourner la mélangeuse pendant **un minimum de 10 minutes** (une durée inférieure de mélange ne garantit pas la qualité de l'homogénéité).

Arrêter la mélangeuse, vérifier la bonne homogénéité visuelle. Si besoin, 5 minutes supplémentaires de mélange peuvent être proposées.



Sur mélangeuse à l'arrêt, ajouter l'huile dans le tambour, en la **répartissant** de la manière la plus **homogène** possible (versement lent).



Faire tourner la mélangeuse **5 minutes supplémentaires** pour assurer le coating.



Arrêter la mélangeuse, puis la vider dans un bac à aliment préalablement scrupuleusement identifié comme contenant un aliment enrobé avec des antibiotiques.

Nettoyer la mélangeuse conformément aux recommandations proposées sur la fiche N1.



Fiche réalisée dans le cadre du projet Enr-EAU-bage financé par le plan EcoAntibio 2.