

# FICHE N°1/A

## Aliment de grossissement sous forme granulé et antibiotique sous forme de solution liquide



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 liquide (solution), utilisant de l'huile comme agent diluant. 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. Préparation du mélange antibiotique + huile

<p>Ajouter, dans un bol propre et sec, la quantité d'huile retenue pour la préparation du mélange. Ce peut être une huile végétale (colza, tournesol) ou de poisson. Une quantité de <b>5 mL/kg d'aliment</b> est recommandée. Elle ne doit pas dépasser 10 mL/kg.</p>	<p>A l'aide d'une <b>seringue stérile neuve</b>, et d'une <b>aiguille stérile neuve</b>, prélever le volume de solution antibiotique indiqué sur l'ordonnance, et le déposer dans le bol prévu.</p>	<p>A l'aide d'un <b>fouet de cuisine propre et sec</b>, assurer un mélange de l'ensemble huile + antibiotique d'<b>au moins 20 secondes</b>. Vérifier la bonne homogénéité visuelle.</p>

## 4. 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.



Prélever le mélange huile + antibiotique préalablement préparé dans un **pistolet drogueur** propre et sec, **exclusivement réservé** à la fabrication d'aliments enrobés. Ce dernier sera scrupuleusement nettoyé en fin de procédure pour limiter tout risque de contamination croisée lors d'une préparation ultérieure.



Démarrer la mélangeuse. Lorsque celle-ci est en mouvement, déposer **lentement** le contenu du pistolet drogueur au cœur de l'aliment en cours de mélange. Un dépôt sur mélangeuse à l'arrêt ne garantit pas une bonne homogénéité du mélange, d'où l'importance de ce dépôt sur machine en fonctionnement. Le pistolet drogueur permet à l'opérateur de ne pas mettre la main dans la mélangeuse, ce qui assure également sa sécurité.



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. 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.