

FICHE N°2/A

Aliment de type éclosionerie 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 type éclosionerie 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 15 mL/kg d'aliment est recommandée. Elle ne doit pas être inférieure à 10 mL/kg ni supérieure à 22,5 mL/kg.</p>	<p>A l'aide d'une seringue stérile neuve, et d'une aiguille stérile neuve, prélever le volume de solution antibiotique indiqué sur l'ordonnance, et le déposer dans le bol prévu.</p>	<p>A l'aide d'un fouet de cuisine propre et sec, assurer un mélange de l'ensemble huile + antibiotique d'au moins 20 secondes. 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 d'un 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. A l'aide d'une balayette ou d'une raclette exclusivement destinée à cet usage, **racler les parois et les barres de mélange** de la mélangeuse pour décrocher tout aliment qui y serait collé. La faible granulométrie de cet aliment favorise son accrochage sur les parois de la mélangeuse, ce qui peut entraîner une mauvaise qualité de mélange. Cette étape doit être réalisée avec soin.



Faire de nouveau tourner la mélangeuse pour **un minimum de 5 minutes**.



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.