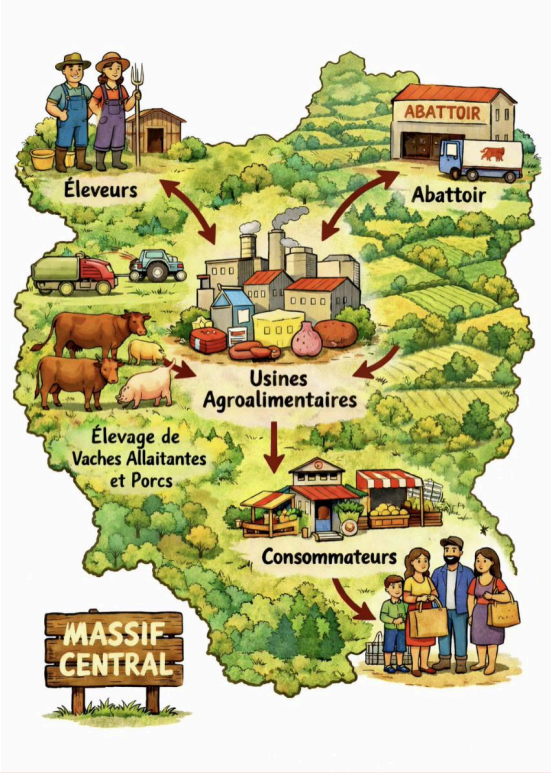
ESCAPE GAME

Document apprenant

AUDIT EN ENGRAISSEMENT PORCIN LABEL ROUGE

Dans cet exercice, des données fictives ont été introduites pour rendre l'exercice pédagogique.



QUI ÊTES-VOUS ?

Vous êtes une équipe de jeunes techniciens mandatés par la coopérative CIRHYO pour un audit Label Rouge inopiné dans l'atelier porcin du « GAEC chez nous. »

L'ÉLEVAGE

C'est une exploitation mixte bovins viande–porcs, en moyenne montagne (≈ 600 m), avec un atelier porcin spécialisé engraissement, 400 places, conduite en tout plein/tout vide et commercialisation 100 % filière longue Label Rouge Porc-Délice.

QUE SE PASSE T-IL ?

Après une rapide analyse de la coopérative, une alerte est envoyée à l'élevage. Cette alerte mentionne :

- GMQ en baisse,
- IC en hausse,
- doutes conformités signalés par l'abattoir.

VOTRE OBJECTIF

Vous allez mener un petit audit avec un contrôleur pour statuer si cet atelier :

- est conforme,
- a une non-conformité partielle (avec actions correctives),
- a une non-conformité majeure (suspension/ déclassement de lot).

Pour cela, vous effectuerez quelques calculs zootechniques et des analyses en lien avec les exigences du cahier des charges Porc Délice Label Rouge.



Document apprenant

MISSION I

LA FICHE DE BANDE CHIFFONNÉE

CONTEXTE

> Dans le bureau, Thomas (l'associé) vous tend une fiche de bande froissée :
> - « On n'a rien à cacher… mais ça tombe mal, on est en plein départ. »
>
> Le contrôleur annonce :
> - « Je commence par vos performances. Si ça ne tient pas, on creuse. »

DONNÉES TECHNIQUES

EXTRAIT FICHE BANDE B24-07

- Entrée : 192 porcs le 05/02 à 25,0 kg (moyenne lot)
- Sortie abattoir : 186 porcs le 12/08 à 124,0 kg vif
- Pertes : 6 morts notés (dont 2 aplombs, 4 "coup de chaleur")
- Jours d'engraissement : du 05/02 au 12/08

QUESTIONS

👉 **Calculez le GMQ (g/j) du lot (sur les porcs sortis).**

👉 **Vérifiez si l'âge/durée est compatible avec le Label Rouge.**

🧩 *Code à récupérer pour "ouvrir le classeur audit" : GMQ en g/j = _____*



Document apprenant

MISSION 2

LE VERROU DES TONNES D'ALIMENT

CONTEXTE

> Le contrôleur vous conduit à l'ordinateur d'alimentation automatique :
> - « Montrez-moi vos consommations. »
>
> Sur l'écran, un export apparaît : Consommation totale par bande.

DONNÉES TECHNIQUES

EXTRAIT FICHE BANDE B24-07

- Aliment distribué (compteur) : 60,8 tonnes
- Porcs sortis : 186
- Poids entrée/sortie : 25,0 → 124,0 kg (gain 99 kg)
- Aliment : "Complet granulé" (fournisseur annoncé Axéréal, atelier ≈ 275 t/an)

QUESTIONS

👉 **Calculez l'IC (indice de consommation) du lot.**
👉 **Dites si l'IC est "cohérent" ou "dégradé" au regard du GMQ trouvé.**
👉 **Emettez des hypothèses qui peuvent expliquer l'IC.**

🧩 *Code à récupérer : IC du lot * 100 = _____*



Document apprenant

MISSION 3

LA SALLE 2

CONTEXTE

Vous entrez en salle 2 : les porcs sont calmes, mais vous voyez une zone humide et vous entendez des grognements près de l'auge. Christian dit :

– « On a gardé quelques porcs en plus, c'est ponctuel. »

Le contrôleur lève un sourcil :

– « Ponctuel… ou non conforme ? »

DONNÉES TECHNIQUES

RELEVÉS TERRAIN + PLAN DE CASES

- Salle 2 : 8 cases identiques de 18,0 m^2 chacune
- Dans 3 cases, comptage : 27 porcs/case
- Poids moyen actuel estimé : ≈ 95 kg

QUESTIONS

👉 **Sur une case de 18 m^2 avec 27 porcs, calculez la surface/porc.**

👉 **Concluez sur la conformité concernant la densité et l'effectif/case.**

👉 **Selon vous, quelles peuvent-être les raisons d'une limitation de la densité animale en Label Rouge ?**

🧩 *Code à récupérer : surface par porc en m2 * 100 = _____*



Document apprenant

MISSION 4

LE CALENDRIER QUI TRAHIT

CONTEXTE

> On vous remet le planning mural “bandes”. Sur certaines semaines, des flèches rouges :
> - « On a enchaîné, on n’avait pas le choix. »
>
> Le contrôleur pointe du doigt :
> - « Et le vide sanitaire ? »

DONNÉES TECHNIQUES

PLANNING + REGISTRE LAVAGE/DÉSINFECTION

- Salle 2 : départ lot précédent le 01/02
- Entrée nouveau lot : 04/02
- Registre “lavage” : lavage noté le 02/02, désinfection notée le 03/02

QUESTIONS

👉 **Calculez le vide sanitaire réel (en jours) entre départ et entrée.**
👉 **Est-ce conforme ?**
👉 **Quelles peuvent-être les conséquences possibles ?**

🧩 *Code à récupérer : durée vide sanitaire à respecter : _____*



Document apprenant

MISSION 5

LE SAC D'ALIMENT SUSPECT

CONTEXTE

Dans la réserve, une étiquette arrachée traîne. En local aliment, vous trouvez 2 bons de livraison d'aliments différents. Christian dit :

- « On a été dépanné avec un autre camion… c'est un aliment conforme. »

Le contrôleur :

- « Ok mais prouvez-le. »

DONNÉES TECHNIQUES

BONS DE LIVRAISON + EXTRAIT LR

- Bon A (habituel) : "Complet engraissement LR – granulé – OQUALIM OK"
- Bon B (dépannage, 12/06) : "Complet croissance standard – granulé"
- Composition déclarée : 55 % céréales, 88 % céréales + oléoprotéagineux

QUESTIONS

👉 **Le bon B est-il compatible avec le Label Rouge Porc Délice ?**

👉 **Si non, quel est le risque en audit (sur le lot) ?**

🧩 *Code à récupérer : teneur minimale en céréales pour l'aliment LR en % : _____*



Document apprenant

MISSION 6

LE PLACARD À PHARMACIE

CONTEXTE

> Vous demandez le registre sanitaire. Thomas vous ouvre une armoire… dans le couloir, sans fermeture. Une boîte d'antibiotique est entamée, à côté d'aiguilles usagées dans un gobelet.
> Le contrôleur :
> - « Qu'en est il de la procédure aiguilles cassées ? Déchets ? Délais d'attente ? »

DONNÉES TECHNIQUES

REGISTRE + OBSERVATIONS

- Traitement lot B24-07 : injection "AB X" (antibiotique) le 28/07 sur 14 porcs "toux"
- Délai d'attente indiqué sur ordonnance : 10 jours
- Départ abattoir du lot : 12/08
- Observation : médicaments stockés hors local dédié, DASRI non identifié, pas de fiche "aiguille cassée" affichée

QUESTIONS

👉 **Le délai d'attente est-il respecté pour les porcs traités le 28/07 ?**
👉 **Quels sont les enjeux à respecter le délai d'attente ?**
👉 **Relevez au moins 2 non-conformités "médicaments/traçabilité" au regard du cahier des charges LR.**

🧩 *Code à récupérer : délai minimal entre traitement et chargement (nombre de jours) : _____*



Document apprenant

MISSION 7

LE QUAI DE CHARGEMENT

CONTEXTE

> Jour de départ. Il pleut et fait froid. Sur l'aire d'attente, vous voyez des porcs haleter, serrés.
> Christian s'agace :
> – « On charge vite et on file. »
> Le contrôleur vous coupe :
> – « Aire d'attente… arrosage… mise à jeun… montrez-moi. »

DONNÉES TECHNIQUES

- Heure début mise à jeun notée : 02:00
- Heure début chargement : 11:00
- Aire d'attente : présente, mais pas de système d'arrosage fonctionnel (tuyau cassé, vanne grippée)

QUESTIONS

👉 **La mise à jeun est-elle conforme ?**
👉 **Qu'en est-il de l'aire d'attente ?**
👉 **Quels peuvent-être les enjeux à respecter ces deux pratiques ?**

🧩 *Code final à récupérer : durée de la mise à jeun avant chargement du lot concerné (en heures) :* _____



Document apprenant

SYNTHÈSE FINALE

CONFORME / NON-CONFORME ?

Vous avez désormais tous les éléments pour rendre votre conclusion d'audit. Reprenez vos constats.

QUESTIONS

Votre décision (à formuler comme un verdict d'audit) : au vu des non-conformités identifiées, rendez un avis parmi :

- ☐ **Conforme**
- ☐ **Non-conformité partielle avec plan d'actions et maintien temporaire**
- ☐ **Non-conformité majeure (avec déclassement de lot et/ou suspension)**

Association Porc Montagne

ENSEIGNANT CONTRIBUTEUR

Laurence Amand