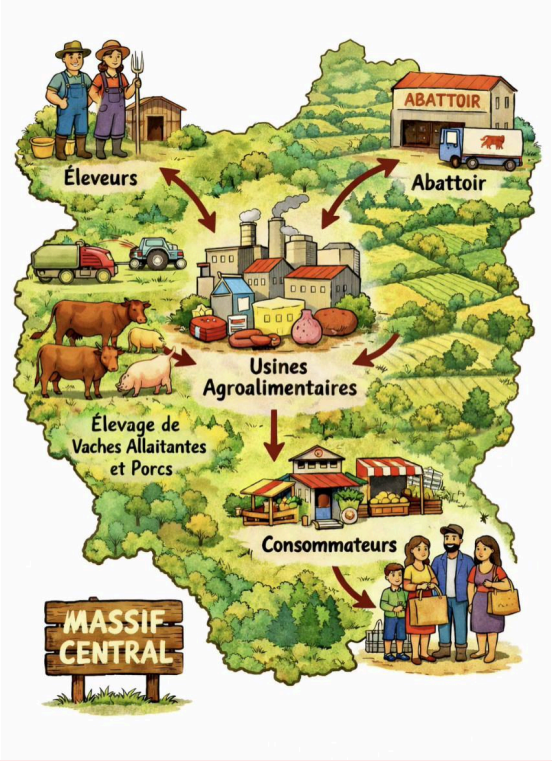
ESCAPE GAME

Document enseignant

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 enseignant

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.**

RÉPONSE ATTENDUE

Durée : du 05/02 au 12/08 = 188 jours (≈).
Gain de poids = 124,0 − 25,0 = 99,0 kg
GMQ = 99,0 / 188 = 0,5266 kg/j = 527 g/j (≈).
Cahier des charges : age mini à l'abattage : 182 j

Le GMQ est un indicateur clé de performance :
Un GMQ ≈ 527 g/j en engraissement est bas. Ici, la durée "longue" colle au positionnement Label Rouge (conduite plus lente), mais le GMQ faible peut être du à un problème : densité, compétition à l'auge, eau, santé respiratoire, qualité d'aliment, température/ventilation.

🧩 *Code à récupérer pour "ouvrir le classeur audit" : GMQ en g/j =* ***527***



Document enseignant

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.**

RÉPONSE ATTENDUE

Consommation par porc = 60 800 / 186 = 327 kg/porc (≈ 326,9)
Gain de poids par porc = 99 kg
IC = 327 / 99 = 3,30
IC dégradé (élevé) et cohérent avec un GMQ bas : si les porcs croissent lentement, une part plus grande de l'énergie sert à l'entretien → IC monte.

Un IC élevé peut venir de : mauvaise ambiance (froid/courants d'air → surconsommation), qualité d'aliment, eau insuffisante (ingestion irrégulière + pertes), maladies chroniques (respiratoire), densité/compétition (tri, gaspillage, stress).
Ici, le couple GMQ bas + IC haut oriente vers des problèmes d'ambiance ou d'accès aux ressources.

🧩 *Code à récupérer : IC du lot * 100 =* ***330***



Document enseignant

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 ?**

RÉPONSE ATTENDUE

Surface/porc = 18 / 27 = 0,67 m2/porc
Double non conformité :
Densité : 0,67 < 1,00 m2/porc (exigence LR)
Effectif : 27 > 25 porcs max/case (exigence LR)

La densité Label Rouge vise le bien-être, la réduction des blessures, une meilleure expression comportementale, et indirectement de meilleures performances (moins de stress).
À 0,67 m2/porc, on retombe sur des niveaux proches du standard intensif, ce qui peut expliquer : compétition à l'auge/abreuvoir, zones souillées plus grandes, GMQ qui chute + IC qui grimpe, davantage de boiteries/traumatismes. En audit, c'est typiquement une non-conformité majeure si avérée (et pas un événement très ponctuel documenté et corrigé).

🧩 *Code à récupérer : surface par porc en m2 * 100 =* **067**



Document enseignant

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 ?**

RÉPONSE ATTENDUE

Départ 01/02 → Entrée 04/02 : 3 jours, mais < 5 jours dans tous les cas.
Non conforme (vide sanitaire insuffisant).

-Le tout plein / tout vide n’est pas juste une organisation : c’est une barrière sanitaire.
-Un vide sanitaire < 5 jours (exigence LR) augmente le risque de : survie d’agents pathogènes (virus/bactéries) dans l’environnement, recontamination immédiate du lot suivant, apparition de syndromes chroniques (respiratoire/digestif) → baisse du GMQ, hausse de l’IC.
-Même si lavage/désinfection sont notés, l’exigence porte bien sur la durée minimale.

🧩 *Code à récupérer : durée vide sanitaire à respecter : **5***



Document enseignant

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) ?**

RÉPONSE ATTENDUE

Non compatible LR : 55 % < 60 % céréales, 88 % < 90 % céréales + oléoprotéagineux
Non-conformité alimentation + rupture de traçabilité
Risque : déclassement du lot (ou au minimum demande de preuves + mesures correctives), car l'alimentation est un critère central.

En SIQO, l'alimentation est un point critique : c'est traçable, documentable, et fortement contrôlé. Même une "période dépannage" peut suffire à rendre le lot non conforme, sauf procédure officielle validée par la filière (substitution autorisée et tracée, formule référencée, etc.). C'est aussi cohérent techniquement : un aliment "standard" peut modifier ingestion, croissance, comportement, qualité de carcasse.

🧩 *Code à récupérer : teneur minimale en céréales pour l'aliment LR en % :* ***60***



Document enseignant

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.**

RÉPONSE ATTENDUE

28/07 → 12/08 = 15 jours : délai d'attente respecté.
Non-conformités :

- *Stockage non conforme (pas de local approprié / armoire sécurisée) ;*
- *Gestion déchets / déchets hospitaliers (DASRI) non conforme (pas de filière identifiée) ;*
- *Procédure aiguilles cassées absente (risque corps étrangers)*

Un audit ne cherche pas seulement "si on a traité", mais comment : traçabilité, sécurité, biosécurité, maîtrise du risque.
Le délai d'attente, lui, est un calcul simple mais à enjeu majeur : résidus → déclassement / sanction.
La procédure "aiguille cassée" est typique des points faibles : rare, mais très pénalisant si incident non maîtrisé.

🧩 *Code à récupérer : délai minimal entre traitement et chargement (nombre de jours) :* ***15***



Document enseignant

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 ?**

RÉPONSE ATTENDUE

02:00 → 11:00 = 9 h : non conforme (il faut ≥ 12 h).
Non conforme : système d'arrosage non fonctionnel sur aire d'attente.

La mise à jeun ≥ 12 h limite : risques digestifs au transport, souillures, stress, vomissements, mortalité, et améliore la sécurité sanitaire/qualité d'abattage.
L'arrosage est une mesure bien-être : gestion du stress thermique et du confort, même en climat frais (les pics peuvent être ponctuels lors de regroupements).
Deux points "départ" non conformes, c'est très auditable car facile à prouver (horaires, constat).

🧩 *Code final à récupérer : durée de la mise à jeun avant chargement du lot concerné (en heures) :* **9**



Document enseignant

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)**

TECHNIQUE

Points critiques de non conformité Label Rouge :

- Densité / effectif par case non conformes (0,67 m^2/porc et 27/case)
- Vide sanitaire < 5 jours
- Aliment dépannage non conforme (55 % céréales ; 88 % avec oléo-protéagineux) + traçabilité fragile
- Pharmacie/DM : délai d'attente OK, mais stockage/DASRI/procédure aiguilles non conformes
- Départ : mise à jeun 9 h (<12 h) + arrosage aire d'attente HS.



Document enseignant

Dans ce scénario, la combinaison densité + aliment non LR + vide sanitaire pèse très lourd, car ce sont des exigences structurantes et facilement prouvables.

L'atelier présente plusieurs non-conformités majeures au cahier des charges Label Rouge, qui ne peuvent pas être considérées comme de simples écarts mineurs :
- Densité et effectif par case non conformes : Non-respect direct d'un critère de bien-être animal fondamental.
- Vide sanitaire insuffisant (< 5 jours) : Rupture du principe tout plein / tout vide ; Risque sanitaire avéré, incompatible avec la logique Label Rouge.
- Alimentation non conforme Label Rouge sur une période identifiée : Aliment de dépannage ne respectant pas les seuils en céréales : Rupture de traçabilité de la formule ; L'alimentation étant un pilier du SIQO, cela entraîne le déclassement du lot.

À cela s'ajoutent des non-conformités secondaires mais aggravantes :
- Mise à jeun insuffisante avant départ,
- Aire d'attente sans arrosage fonctionnel,
- Gestion des médicaments et des déchets non conforme (stockage, DASRI, procédure aiguilles cassées).

Conclusion pédagogique (logique d'auditeur)
- Décision finale cohérente avec un audit réel : Déclassement du lot concerné,
- Plan d'actions obligatoire avant toute nouvelle certification (réduction densité, sécurisation alimentation LR, respect strict du vide sanitaire).
- Maintien du Label conditionné à des corrections immédiates et vérifiables.

Association Porc Montagne

ENSEIGNANT CONTRIBUTEUR

Laurence Amand