



# Périodique d'information technique et vétérinaire N° 8

## Thème : Attention à la surutilisation des aiguilles!!

### Le point technique de Marie- Claire ( technicienne)

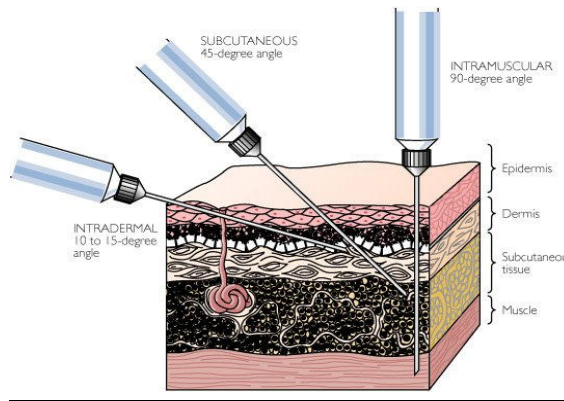
✚ La taille des aiguilles : il est indispensable d'adapter la taille des aiguilles en fonction du poids des porcs . Pour cela, il est indispensable de respecter les normes ci –dessous.

*(Pour info , le 1<sup>er</sup> chiffre correspond à la longueur d'aiguille en mm et le 2<sup>ème</sup> correspond au diamètre en dixième de millimètre)*

✚ Où piquer ? comme tout quadrupède , le porc a une colonne vertébrale qui n'est pas rectiligne. Au niveau de l'encolure, elle « s'enfonce » sous les muscles du cou, et passe en fait au niveau de la base de l'oreille. On comprend

Couleur de l'embout	Taille des aiguilles	Catégorie de porcs
Vert clair	9/08	Porcelet jusqu'à 8 j
Vert foncé	16/08	<b>De 2 à 4 semaines</b>
Marron clair	20/15	<b>De 4 à 10 semaines</b>
Rose	40/12	Porcs charcutiers et cochettes
Saumon	50/11	Truies
Rouge	50/15	Verrats et grosses truies

immédiatement, au vu de la coupe anatomique qu'il faut piquer « haut », sous peine d'atteindre les vertèbres cervicales.



### **✚ Trucs et astuces**



Des raccords de seringues évitent bien des accidents ( la main est moins proche des animaux )



Il existe des seringues automatiques qui permettent de faciliter le travail et en plus d'injecter la bonne dose, donc d'économiser !!!

Pour réduire la taille d'une aiguille, on peut découper le capuchon protecteur à la bonne longueur et le replacer ensuite sur l'aiguille, on a ainsi une aiguille plus courte !!

### **✚ Ce qu'il ne faut surtout pas faire ( tout ceci a été vu lors des tournées) :**

- couper une aiguille pour qu'elle soit plus courte,
- réutiliser une aiguille à usage unique,
- réutiliser une aiguille abîmée, tordue, etc...
- laisser traîner les aiguilles n'importe où !
- ne pas recouvrir l'aiguille après utilisation

Pour résumer

## **Et voici pour qu'elle raison !!**

Cette newsletter a pour but de vous sensibiliser sur le fait que la pratique répétée des différents points précédents conduit à de nombreuses saisies. Ainsi, ci-dessous une photo prise récemment à l'abattoir. Pour cet abcès, il a été saisi près de 4 kg de viande soit une perte sèche de 1200F !! Ce qui correspond au prix de 130 aiguilles ! Ce prix correspond à une classe O.

Pour la classe A ce serait près de 2 fois plus (soit 260 aiguilles) !!!

Un verrat = une aiguille

Une truie = une aiguille

Une portée de porcelets = une aiguille

Une case = une aiguille