

NOTE D'INFORMATIONS AUX ELEVEURS BOVINS

ARRIVEE ET DEPART DES ANIMAUX

➤ Bovins participant à **AQUITANIMA** (20 - 22 Mai 2017):

Arrivée des animaux : **Vendredi 19 Mai 2017**

- ✓ Bovins viande : le matin de **7h30 à 14h**
- ✓ Bovins lait : l'après-midi de **14h à 18h**

**Pesée des animaux
uniquement le
Vendredi 19 Mai**

Départ des animaux : **Lundi 22 Mai à partir de 18h** (sous condition de la fréquentation et du flux du public sur le site, afin d'éviter les risques d'accident): les Prim'Holsteins et animaux étrangers seront prioritaires cette année

CIRCULATION DES CAMIONS ET DES ANIMAUX

- Voir plan joint -

L'arrivée des camions se fera par le rond-point du vélodrome (utilisation de la **contre allée** des parkings, circulation à sens unique) entrée **porte H**.

Débarquement ou embarquement des animaux à l'arrière du hall 4 (**rue H**) puis sortie par la **porte L**. Les camions qui restent sur le site se stationneront sur la zone dédiée **Parking PM** (poids lourds avec macarons). Les autres camions ressortiront du site par la **porte L** et regagneront directement le rond-point de Blanquefort.

RAPPEL CONSIGNE DE SECURITE : Il est interdit aux éleveurs de ramener en main les bovins jusqu'au parking PM.

DESINFECTION DES CAMIONS

Les véhicules utilisés pour le transport des animaux doivent être **nettoyés** et **désinfectés préalablement** à leur chargement.

Un **dispositif de nettoyage et de désinfection** sera mis à disposition des transporteurs et des éleveurs **dans un espace dédié, au niveau des parkings, à proximité de la Porte M**. A défaut un contrat sera établi avec une structure extérieure disposant d'un site de nettoyage et de désinfection.

CERTIFICATS SANITAIRES ET CARTES D'ACCES

Délivrés aux ORGANISMES DE SELECTION chargés de les faire parvenir aux éleveurs.

JUGEMENT

Comme l'an passé, les juges ne commenteront que **les trois premiers de chaque section** concernée, afin de gagner en rythme et d'améliorer le dynamisme du Concours. Ceci n'empêche pas le jugement de l'ensemble de la section.

ENLEVEMENT DU FUMIER

Les opérations d'enlèvement du fumier doivent être terminées à **8h30**. Les moyens nécessaires sont mis à disposition pour le dégagement des allées et l'évacuation.

Il est de la responsabilité des éleveurs d'être **ponctuels** pour ces opérations. Dans l'hypothèse de manquement, une prestation de nettoyage sera mise à disposition, **refacturable** aux éleveurs.

LAVAGE DES ANIMAUX

Une aire de lavage a été spécialement construite et réservée à cet effet **sous le Hall 4**. Il sera donc **interdit** de laver les animaux soit dans les travées, soit dans les allées de circulation, et encore moins à la salle de traite.

SALLE DE TRAITE

Il sera demandé aux éleveurs de faire preuve de discipline et d'une grande rigueur dans l'utilisation de cette salle et notamment sur les points suivants :

- Mouvement des animaux (sécurité)
- Heures de traite à fixer en accord avec le Président de la Commission Bovine : René DUBOURG
- Propreté des lieux
- **Deux postes de la salle de traite seront exclusivement réservés aux animaux ayant suivi un traitement aux antibiotiques. Des analyses de lait seront réalisées sur place par le Contrôle Laitier de la GIRONDE.**

Si un contrôle s'avère positif, il y aura sanction auprès de l'éleveur concerné.

DISPOSITIONS GENERALES

Les allées sont ouvertes aux visiteurs qu'ils soient professionnels ou grand public. A ce titre, vous êtes les représentants de l'agriculture Aquitaine et vous devez veiller à donner une image positive et pour cela :

- Laisser l'accès libre aux allées
- Veiller à ne pas laisser à vue, petits matériels, sacs poubelle et tout autre matériel que vous utilisez.

En résumé, merci de veiller à contribuer à favoriser le dialogue avec les visiteurs et à garder des allées accueillantes et conviviales.

RESTAURATION

La « cantine éleveurs » sera assurée par un traiteur, qui a été sélectionné par le Salon de l'Agriculture Nouvelle-Aquitaine, le tarif du repas : (entrée – plat du jour – dessert ou fromage – café) sera de **17.50 € TTC**. L'encaissement des repas sera réalisé directement par le traiteur.