

Animaux de boucherie : protection et conditions d'abattage

CODE STAGE : NSVAL0001

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates de la formation :

Voir catalogue ENSV-FVI

<https://ensv-fvi.fr/formation-continue/>

Durée :

3,5 jours

Lieu :

Consulter l'ENSV-FVI

Public cible :

Agents des services vétérinaires travaillant en abattoir d'animaux de boucherie

Taille du public :

Consulter l'ENSV-FVI

Intervenants / Formateurs (ou Référents techniques) :

- Services vétérinaires
- Direction générale de l'alimentation (DGAI)
- Institut de l'élevage
- Institut national de recherche agronomique

Responsables pédagogiques :

Valérie GUIRAL-TREUIL, ENSV-FVI

Modalités d'inscription :

Téléinscription via « Mon Self Mobile »

Accessibilité :

Consulter l'ENSV-FVI

CONTEXTE

Le bien-être des animaux est une préoccupation croissante de la société civile et des décideurs publics. Il est souvent difficile à appréhender, car au carrefour :

- Du savoir-faire des éleveurs et des professionnels dans un domaine où ils ont le sentiment d'être seuls compétents ;
- De la demande du public, incarnée par les associations de protection animale, très hétérogènes dans leurs approches culturelles et philosophiques ;
- Des travaux des scientifiques, tentant d'objectiver les notions de confort et de bien-être des animaux, travaux complexes aux résultats parfois contradictoires et controversés ;
- De contraintes techniques portant sur la compétitivité des filières dans une situation de concurrence mondiale.

Élever et abattre des animaux à des fins alimentaires sont nécessaires mais doit se faire dans des conditions compatibles avec le bien-être animal. L'abattage des animaux est une des étapes au cours de laquelle toutes les précautions doivent être prises en vue d'épargner aux animaux toute excitation, douleur ou souffrance évitables. Les locaux, les installations et les équipements des abattoirs doivent être conçus, construits, entretenus et utilisés en vue de ce même objectif.

LA FORMATION

Objectif général :

Connaître les méthodes d'inspection en matière d'abattage d'animaux de boucherie et les modalités de mise en œuvre.

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir une connaissance approfondie de la réglementation relative à la protection des animaux de boucherie lors de l'abattage ;
- Être sensibilisé aux méthodes scientifiques d'évaluation du bien-être animal et aux différentes méthodes d'étourdissement ;
- Connaître les moyens dont disposent les agents des services vétérinaires pour faire évoluer les pratiques de l'abattoir.

Contenu :

- Réglementation relative à l'abattage des animaux de boucherie ;
- Caractérisation et évaluation scientifique du bien-être ;
- Le matériel d'étourdissement ;
- Contrôle des conditions d'abattage et de transport à l'abattoir ;
- Sanctions pénales et administratives

Méthodes pédagogiques :

Conférences, études de cas, échanges avec la salle (il est conseillé aux stagiaires d'apporter des photos ou des vidéos de cas particuliers qu'ils ont dans leur abattoir pour en discuter avec le groupe et les intervenants).

Prérequis

Connaissance de la réglementation relative au bien-être à l'abattage.