



VetAgro Sup

École Nationale des
Services Vétérinaires



Catalogue ENSV

Semaine presentie / Code EPICEA

voir site ENSV

<http://www.ensv.fr/formations/format-ion-continue>

Durée : 3,5 jours

Lieu : ENSV – Marcy l'Etoile, ou
Agrocampus Ouest - Rennes

Public :

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

Organismes pressentis pour intervenir :

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

Responsable pédagogique :

Vincent BRIOUDES, ENSV
Anne-Cécile MEYER-WARNOD, ENSV

Inscriptions :

ENSV
1, avenue Bourgelat
FR-69280 MARCY L'ETOILE
formco.ensv@ensv.vetagro-sup.fr
télécopie +33 (0)4-78-87-25-48

Prix d'inscription : 680 €

Les agents effectuant des missions pour le compte du ministère chargé de l'agriculture bénéficient de la gratuité pour cette formation

Commanditaire : ministère chargé de l'agriculture

www.ensv.fr

Protection des animaux de boucherie et conditions d'abattage

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.

Elever 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.

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).

Pré-requis : connaissance de la réglementation relative au bien-être à l'abattage.