

42_Caisson d'abattage : reprendre la main sur ce maillon de la chaîne

Offre déposée le 08/09/2020

Objectifs de la formation

Maîtriser le cadre réglementaire qui régit le caisson d'abattage. Comprendre et respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité ainsi que les règles de respect du bien-être animal. Envisager un service d'abattage à la ferme avec caisson

Enjeux

Public visé : Éleveurs en production ovine & caprine, conventionnels, en agriculture biologique ou en conversion de la Loire et des départements voisins.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Déroulé

Matin : - Définition du principe de caisson d'abattage

- Les différents outils actuellement sur le marché et en projet
- Les différents modes de fonctionnement
- Abattage à la ferme et respect du bien-être animal
- La demande d'agrément sanitaire : principaux contenus et fonctionnement
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire - PMS
- Les Modes Opératoires Normalisés - MON
- Le respect du bien-être animal dans la réglementation

Méthodes pédagogiques : La formation s'appuie sur les connaissances des stagiaires, les mets en valeur et les complète par des apports théoriques et des exemples pratiques, issus de l'expérience. Utilisation de vidéoprojecteur.

Après midi : - Place et rôle de l'éleveur, avant, pendant, après.

- Quel opérateur de mise à mort ?
- La relation entre éleveurs et abattoir de réception du caisson
- Interventions des services vétérinaires

Méthodes pédagogiques : La formation s'appuie sur les connaissances des stagiaires, les mets en valeur et les complète par des apports théoriques et des exemples pratiques, issus de l'expérience. Utilisation de vidéoprojecteur.

Modalités d'évaluation des acquis : Les capacités acquises par chacun des stagiaires seront évaluées en continu au cours des interventions et des échanges. L'évaluation se fera avec le groupe au moyen d'un questionnaire bilan écrit global de fin de formation portant sur le contenu et la forme de la formation.

Dates, lieux et intervenants

05 oct 2020

09:30 - 17:00 (7hrs)

148, chemin du Treuil

42330 CHAMBOEUF

Jacques ALVERNHE, titulaire d'un BTS Productions Animales, 10 ans d'expérience de direction d'abattoir, consultant en modes alternatifs d'abattage

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____ Téléphone _____

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/10/2020

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Hors Vivéa ou plafond 2000€ dépassé : nous contacter pour un devis sur simple demande

Plus de renseignements

Martial GRANJON

martial@addear42.fr

ADDEAR Loire

148 Chemin du Treuil

42330 Chamboeuf

Tel. 04 77 26 45 51

N° d'organisme de formation :

82420117742

Accessibilité aux personnes en situation de handicap non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation à votre situation. / 92% de nos stagiaires sont satisfaits par notre offre de formation.