

# LA CONDUITE D'UN ABATTOIR DÉCOUPE: BIEN ÊTRE ANIMAL, QUALITÉ DE PRÉSENTATION DES CARCASSES ET DE LA VIANDE - 2026 (SUR MESURE) —



**CHEVILLON Patrick**  
Chef de projet - Spécialiste de la thématique du transport et de l'abattage-découpe

**Autres experts**  
GAULT Éric

**Formation Présentielle** **7 heures**  
**Lieu de la formation** **Sur site IFIP ou Entreprise**

## Pour qui ? —

Toutes personnes souhaitant acquérir le socle de connaissances fondamentales sur le fonctionnement d'une chaîne d'abattage et de découpe : les acheteurs de viande, les commerciaux, les collaborateurs des services qualité, les auditeurs intervenant en abattoir, les équipementiers, les éleveurs...

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Acquérir ou conforter les connaissances fondamentales sur le fonctionnement d'une chaîne d'abattage et d'une unité de découpe

## Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

## Pré-requis —

Aucun

## Méthode pédagogique —

Formation pratique, largement illustrée  
Exposés et échanges



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Gestion des porcs avant abattage et conduite à l'étourdissement - 2h00

- Notion de stress pré-abattage
- Conception des porcheries d'attente
- Gestion des couloirs d'amenée
- Bien-être animal avant abattage

### L'étourdissement des animaux - 3h00

- Revue des équipements: électrique et CO2
- Législation européenne et française
- Paramètres autorisés
- Guide de Bonnes Pratiques
- Futures évolutions

### Les grandes phases et principes de fonctionnement d'une chaîne d'abattage et d'une unité de découpe - 2h00

- Organisation
- Productivité
- Les points clé
- Catalogue des pièces de découpe