

AUDIT TECHNIQUE DES PRATIQUES DE L'ABATTAGE-DÉCOUPE - 2026 (SUR MESURE) —



LE ROUX Alain
Ingénieur d'étude - Expert
des bonnes pratiques
d'hygiène et la maîtrise des
process d'abattage-découpe

Formation Présentielle **14 heures**
Tarif **Sur mesure**

Pour qui ? —

Les collaborateurs chargés des audits fournisseurs
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Comprendre les facteurs de maîtrise de l'abattage
et de la découpe du porc
Conduire un audit technique des pratiques
d'abattage et de découpe de ses fournisseurs pour
optimiser les qualités des viandes réceptionnées
Savoir aussi évaluer ses fournisseurs au regard de
leur prise en compte du bien-être animal et des
bonnes Pratiques hygiéniques

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 —

Disposer d'une bonne connaissance du secteur
d'activité de l'abattage -découpe

Méthode pédagogique —

Formation directement applicable
Possibilité de construire sa propre grille d'audit



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les apports suivront l'ensemble du processus d'abattage-découpe en décrivant les phases clés pour la qualité des viandes et la protection animale. Ils seront organisés autour de trois axes : le matériel et les bonnes pratiques, les procédures et enregistrements associés, les critères d'évaluation (critères objectifs à intégrer à une grille d'audit)

Principes techniques - 7h00

- Notions de qualité technologique des viandes
- Comportement animal et principes de la protection animale
- Préparation des animaux à l'abattage : de l'élevage à l'étourdissement
- L'abattage des porcs : de la saignée au refroidissement des carcasses, matériels et méthodes.
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène lors des opérations d'abattage et de découpe

Méthode de l'audit - 7h00

- Prise en main de la méthode d'audit
- Planification de l'audit
- Champs audités (observation des pratiques et audit documentaire)
- Evaluation globale du fournisseur - Compte rendu d'audit
- Mise en place et suivi des plans d'action post-audit