

# 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