



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

Un accompagnement sur site sur 2 journées :

- 1 journée d'information sur la production et l'utilisation possible des viandes de mâles entiers,
- 1 jour de travail en entreprise afin de :
 - savoir comment détecter les odeurs de mâles entiers dans les conditions de l'entreprise (analyses de laboratoire ou méthodes rapides disponibles)
 - réaliser le bilan des process de fabrication des produits,
 - mener une réflexion avec l'entreprise (abattoir, découpe ou salaison) sur les pistes à privilégier pour réduire le risque d'odeur dans les produits fabriqués,
 - choisir les critères à mettre en place dans le cahier des charges pour minimiser le risque d'odeur,
 - rédiger un plan d'action et procéder à la remise d'un rapport,
 - mettre en place un plan de contrôle organoleptique des produits.