



**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.