

## Objectifs

### Compétences visées

- Connaître les avancées des travaux intéressant directement son secteur d'activité
- Faire le point sur l'actualité technique et réglementaire
- Faire le lien entre connaissances scientifiques et exemple d'application concrets

## Pour qui ?

- Abattage-découpe : les collaborateurs des services qualité et l'encadrement de la production

## Prérequis

Avoir une expérience de ce secteur d'activité

## 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)*

## Points forts

- Une formation qui s'adresse spécifiquement aux RQ et resp. prod d'abattoir & découpe
- Temps d'échanges et d'appropriation

**890 €**

(prix net) dont hébergement  
RVABDC

## Programme

Chaque année, l'Ifip propose aux responsables de l'abattage-découpe un rendez-vous « métier » pour échanger et faire un tour d'horizon des avancées techniques, scientifiques et technologiques

### ■ Hygiène et Microbiologie

1. Prévalence des salmonelles sur carcasses et pièces: présentation des résultats collectifs de l'année 2018
2. VHE: état des connaissances à date
3. Moyens de maîtrise des salmonelles dans la filière porcine française: présentation des conclusions de la saisine ANSES n°2016-SA-0037
4. Article 50 de la loi EGALIM: comment interpréter?
5. Actualités sur la FPA
6. Situation de la DEP en France et en Europe
7. Nettoyage Désinfection des camions en abattoir

### ■ Qualité technologique et sensorielle des viandes, attentes sociétales

1. Trois outils pour mesurer la Performance Sociétale des élevages porcins
2. Impact environnemental de la production porcine
3. La consommation des Français et leurs attentes en termes de Bien-être animal et de sécurité sanitaire
4. Point sur les méthodes de tri chimiques des odeurs de verrat en développement en Europe
5. Technovia: défaut déstructuré et comportement biochimique de la viande
6. Mesurer le taux de LIM par l'utilisation du rayonnement proche infrarouge
7. Qualité des gras en fonction du sexe et de l'origine anatomique

**1,5 jour – 11 heures**

**Abattage-Découpe**

3-4 octobre 2019

**Rennes**

**Responsable de la formation**

**Gilles Nassy (Ifip)**

