

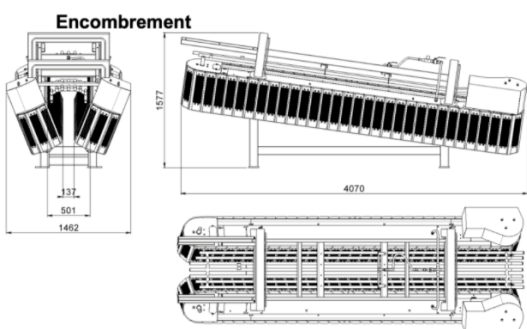
Fonctionnement du camion d'abattage



01

Chargement des animaux dans le restrainer

Les animaux abattus à la ferme ou en station seront contentonnés à la sortie du parc ou du quai de chargement par un restrainer. Ils sont identifiés par tatouage de l'éleveur + n° tuerie.



02

Etourdissement et saignée

Ils seront étourdis par électronarcose trois points. 30 secondes plus tard, ils sont saignés par trocardisation avec collecte du sang dans des sachets citratés traçés individuellement (comme tout le reste...)

03

Passage dans le combiné

Après le temps d'égouttage requis, ils passent dans un combiné échaudeuse/épileuse pour enlever les soies et nettoyer la carcasse.



04

Passage en zone propre

Les porcs sont ensuite éviscérés puis fendus à ce poste. Les abats sont étiquetés et tracés individuellement.

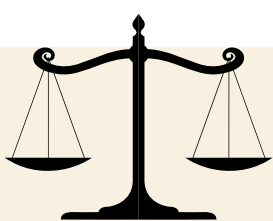
Les services vétérinaires se trouvent dans cette zone pour inspecter abats et carcasses, et pour l'apposition de l'estampille sanitaire.

05

Pesée

Lors de la pesée, les carcasses sont identifiées individuellement par numéro d'élevage.

Chaque porc est traçé avec ses propres abats et sa poche de sang grâce au numéro de tuerie.



Co-produits conservés



06

Ressuage

La carcasse et les abats sont refroidis respectivement à 7°C et 2°C avant livraison aux ateliers de découpe/aux éleveurs.

07

Commercialisation

L'éleveur reste maître de son prix et de son mode de commercialisation selon ses objectifs et son mode d'élevage.



