# Accompagner la mort des animaux sur sa ferme : projet de caisson d'abattage

### Objectifs
Maîtriser les aspects organisationnel, règlementaire, d'hygiène et relationnel d'un caisson d'abattage à la ferme pour être capable de développer une activité de caisson en prenant en compte ses aspects .

### Pré-requis
Les agriculteurs de l'Hérault ou des départements limitrophes, et plus particulièrement les éleveurs qui souhaitent travailler sur un projet d'abattage à la ferme.

### Contenu
Séance n° 1
Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :
Être capable de définir les spécificités de l'utilisation d'un caisson d'abattage et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité qui y sont liées.
Contenus :
- Définition du principe de caisson d'abattage
- Les différents outils actuellement sur le marché et en projet
- Les différents modes de fonctionnement
- Abattage à la ferme et respect du bien-être animal
- La demande d'agrément sanitaire : principaux contenus et fonctionnement
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire – PMS
- Les Modes Opératoires Normalisés – MON

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :
Apports théoriques et exemples pratiques issus de l'expérience des participants afin de remobiliser les connaissances de ces derniers.

Séance n° 2
Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :
Maitriser la réglementation ainsi que le cadre organisationnel et relationnel de l'abattage à la ferme.
Comprendre les mécanismes et processus de la mort des animaux afin de favoriser le bien-être animal.
Contenus :
- Respect du bien-être animal dans la règlementation
- Quel opérateur de mise à mort ?
- La relation entre les éleveurs et l'abattoir qui reçoit les caissons
- Rôle et interventions des services vétérinaires
- Mécanismes et processus de la mort des animaux : place et rôle de l'éleveur, avant, pendant et après.

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :
Apports théoriques et exemple pratiques par le formateur.
Apports théoriques et échanges avec l'intervenant.

Note de satisfaction globale sur nos formations : 9.24/10

* En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.

### Modalité d'enseignement
présentiel

## Infos complémentaires

**Durée de la formation** 1 jour(s)
**Date limite d'inscription** 02/01/2021

### Tarifs
203€ - Formation prise en charge par VIVEA pour les personnes éligibles dans la limite de l'enveloppe disponible - Autre cas : nous contacter.

### Plus de renseignements
Responsable de stage : Cécilia Darbouret
adearlr.formation@gmail.com
ADEAR Languedoc Roussillon
Mas de Saporta
34875 LATTES cedex
Tel. 04.67.06.23.67
N° d'organisme de formation : 91300280330
Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes.Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

**Taux de satisfaction :** %

**Modalités d'accès :** les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

## Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **08 janv 2021**<br>09:30 - 17:30 (7hrs) | Foyer des Campagnes 10 Place Frédéric Mistral 34120 Pézénas | Jacques ALVERNHE, titulaire d'un BTS Productions Animales, 10 ans d'expérience de direction d'abattoir, consultant en modes alternatifs d'abattage depuis 2018, expériences de formateurs à plusieurs reprises au cours de sa carrière. |

## Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prenom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Adresse _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Courriel _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à