

Partie III : Circuits d'abattage

III- 1- Volailles

Le chargement des animaux de l'élevage vers l'abattoir

Cette opération délicate a lieu en fin de journée ou en soirée, une fois la pénombre installée.

Notons sur cette étape :

- Des densités maximales légales à respecter dans les caisses de transport ;
- Des instructions écrites pour le personnel ;
- Vérification à l'abattoir de l'état physique des animaux : si trop de blessures sont enregistrées, des plaintes sont dressées.

I. Abattage :

1. La chaîne d'abattage :

Réception des poulets :

✓ Le nombre des poulets sont 8 sujets/cage pour les femelles et 5 sujets/cage pour les males.

✓ Le nombre des dindes est 5 sujets/cage pour les femelles et 3sujets/cage pour les males.

L'accrochage des poulets :

L'Anesthésie :

La saignée :

L'échaudage :

La plumaison :

Machine arrache tête :

Machine de contournement cloaque :

Elle vise à la séparation entre le cloaque et l'intestin grêle.

Machine d'ouverture :

Machine d'éviscération poulet :

Déjaboteuse :

Elle permet d'enlever le jabot.

Machine aspire poumon :

Qui consiste à aspirer l'intérieur des poulets afin d'en retirer les poumons.

Machine coupure des pattes.

Chambre de ressuage 1 : Température 2 à 4 °C et humidité 82%.

Chambre de ressuage 2 : Température 0 à 2 °C et humidité 85%.

Le conditionnement

2. Découpe :

❖ **Découpe poulet :**

❖ **Découpe dinde :**

3. Calibreuse :

III- 2- Bovins

Les étapes d'abattage des animaux à l'abattoir (Bovins)

Etape 1 – Déchargement

Etape 2 – Réception / contrôle

Etape 3 – Soins des animaux et inspection ante-mortem

Etape 4 – Amenée

Etape 5 – Contention / étourdissement

Etape 6 – Affalage / Levage

Etape 7 – Saignée

Etape 8 – Dépouille

Etape 9 – Retrait de la tête

Etape 10 – Fente

Les carcasses sont ensuite fendues en 2 pour des contraintes commerciales et pour en faciliter l'inspection sanitaire. Tout au long de la chaîne de production, la traçabilité et l'hygiène sont assurées en continu.

Etape 11 – Inspection post-mortem

Les services vétérinaires de l'état contrôlent ensuite la conformité sanitaire de la carcasse pour sa commercialisation : il s'agit de l'inspection post mortem.

Etape 12 – Pesé / classement / marquage

Les carcasses sont préparées pour être pesées et classées par photographie. Elles peuvent ainsi être évaluées en fonction de leur gabarit. La traçabilité est de nouveau contrôlée.

Etape 13 – Réfrigération des carcasses.

Placées dans un local frigorifique, les carcasses reposent alors au minimum 24h pour refroidir à cœur et mûrir selon une durée variable. Suivant les circuits de commercialisation, la viande sera livrée directement en carcasse, quartiers ou préparée et mise sous barquettes.