

Inspection sanitaire en abattage à la ferme CE

Dernières sessions

Les producteurs détenteurs d'un atelier d'abattage CE à la ferme doivent impérativement suivre une formation à l'inspection sanitaire. Les Services Vétérinaires vous demanderont de présenter l'attestation de participation lors de leur prochain contrôle. Cette formation, d'une journée, viendra compléter et clôturer votre parcours de formation à l'hygiène.

La Chambre d'Agriculture du Gers organise, au 1^{er} trimestre 2011, les dernières formations sur ce thème. **Inscrivez-vous vite !**

Participer à l'inspection sanitaire pour l'abattage à la ferme CE

Objectifs de formation

Etre capable de réaliser l'INSPECTION ANTE MORTEM et les RETRAITS POST MORTEM lors de l'abattage à la ferme de palmipèdes gras et de volailles.

DUREE : 1 jour

AU PROGRAMME

- Rôle du responsable des retraits,
- Critères d'alerte sur l'ICA,
- Anomalies justifiant un retrait,
- Procédure de retrait et de stockage.



HORAIRES : 9 h à 17 h 30

2 SESSIONS AU CHOIX

- **AUCH**
Maison de l'Agriculture
Jeudi 3 février 2011
- **VIC FEZENSAC**
Mairie
Mardi 8 février 2011

PUBLIC

Agriculteur détenteur d'un atelier d'abattage à la ferme CE.

TARIF RESSORTISSANT VIVEA

20 €



INTERVENANTS

Didier VILATTE, Vétérinaire,
Emeline POUYAU, Association Foie Gras 32,
Cathy BERGES, Chambre d'Agriculture 32.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Diaporama, Cdrom, échanges.

Contact :

Cathy BERGES - Emeline POUYAU - CA32 - 05.62.61.77.40

Renvoyez le bulletin d'inscription valant contrat simplifié de formation professionnelle au Pôle Formation - Chambre d'Agriculture - BP 70161 - 32003 AUCH CEDEX



ASSOCIATION GEROISE
POUR LA PRODUCTION DU FOIE GRAS

