



FORMATION

DURÉE : 1 jour

ABATTAGE A LA FERME : RÉGLEMENTATION, RETOURS D'EXPÉRIENCES ET PERSPECTIVES

Mardi 28 novembre à ALLOUVILLE-BELLEFOSSÉ • 9h30 - 17h30

OBJECTIFS

- Comprendre et connaître les spécificités de l'abattage et plus particulièrement de l'abattage à la ferme

TARIFS

- gratuit
(prévoir 15 euros pour le repas)

PROGRAMME

- Comprendre les caractéristiques et les spécificités de l'abattage
- Impact de la logistique d'abattage sur le bien-être animal, la qualité de la viande
- Connaître les différentes procédures d'abattage et plus particulièrement l'abattoir mobile, avec l'exemple suédois.
- Découverte d'une filière française s'appuyant sur un abattoir mobile

INTERVENANTS

- Emilie JEANNIN, le Bœuf Ethique

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS

- Stephanie.heuze@defis-ruroux.fr
- 02.32.70.44.23

Inscription obligatoire avant le 17 novembre