

## **Endroit de travail pour l'abattage traditionnel (artisanal)**

### Procédures préparatoires

L'endroit de travail pour l'abattage traditionnel (artisanal) se compose seulement de quelques parties de base qui lui permettent d'être bâti dans des pièces déjà existantes éliminant tout effort complémentaire.

La structure est placée directement sur le sol de l'endroit d'abattage.

L'équipement de levage est vertical et est rattaché à la structure de base.

L'installation ne doit être ni attachée aux murs ni au plafond mais devrait l'être à des rails pour le transport ainsi qu'à des conduits d'eau.

L'électricité peut être branchée facilement, p. ex. au départ du plafond.

La hauteur de la pièce où l'équipement de levage est situé devrait avoir plus de 5 mètres.

Dans l'établissement où l'endroit de travail est déjà installé, la largeur de la construction est de 2 m 60, le plafond de la pièce où l'équipement de levage est situé à une hauteur de 5 mètres et le poids total est approximativement de 1.5 tonne.

Ces paramètres pourraient toutefois être ajustés à différentes situations.

L'installation soutenant les parties de la construction est constituée de profils d'acier galvanisé, mais d'autres parties sont faites en acier inoxydable (p. ex. radier d'un cabinet de lavage, chaînes, etc...).

Deux appareils électriques employés l'un pour élever et l'autre pour activer le rouleau pour la peau ont respectivement 1,8 kilowatt et 1 kilowatt (Photo Nr. 1/DSC04802).

## **Description des procédures de travail**

### Procédures préparatoires

L'animal est assommé dans une boîte pour l'étourdir et est saigné, il se retrouve en position suspendue dans une pièce bien séparée de l'endroit d'abattage.

Après la saignée l'animal est placé sur un cadre roulant et est couché sur le dos pendant son transport vers l'endroit d'abattage avec les pattes arrière dirigées vers le lieu de travail (Photo Nr. 2/DSN0119).

L'œsophage n'est pas ouvert mais séparé du tissu cellulaire en employant un système de tringle : une pince manœuvrable est placée sur l'œsophage, ensuite poussée vers l'avant jusqu'au diaphragme et referme correctement l'œsophage par un clamp ou agrafe.

Ce procédé pourrait également être directement accompli après le saignement lorsque l'animal est encore suspendu (Photo Nr. 3/DSCN0126).

La méthode décrite est employée parce qu'il est plus facile de manipuler l'œsophage non coupé mais chaque contenu qui se trouve encore dans l'œsophage sera repoussé dans l'estomac en empêchant la nourriture d'être libérée, ce qui pourrait contaminer la chair.

Les pattes arrière prédépouillées sont alors accrochées à une tige en acier, qui est à ce moment ci, abaissée jusqu'à sa plus basse position et la peau des pattes arrière prédépouillées est rattachée au roller pour la peau. Il est important, à ce moment, que les pattes arrière soient bien déployées.

L'écartement de celles-ci est nécessaire et doit être fait avec force afin d'accomplir un léger levage de la dépouille de la partie inférieure de la région de l'estomac ainsi que de la partie intérieure des pattes arrière. Un repli de peau devrait apparaître entre les deux pattes arrière prédépouillées

(Photo Nr. 4/DSCN0328). La peau est coupée à l'aide d'un couteau à crochet le long du repli entre les deux pattes arrière préalablement dépouillées (la soi-disant « Coupe Gondole ») suivie d'une coupure partant du milieu de la première incision jusqu'à la région de l'estomac ou même du sternum.

Ces deux coupures sont les seules incisions de la peau effectuées avant l'enlèvement de la peau (Photo Nr. 5/DSCN0329)

### Procédures de travail durant l'enlèvement de la peau.

L'enlèvement de la peau côté intérieur de la patte arrière et la partie inférieure de l'estomac est fait de cette façon manuellement.

Cela doit être effectué avec grand soin, la peau doit bien pendre vers le bas et des deux côtés.

Un prédépouillement plus étendu est certainement possible mais non nécessaire (Photo Nr. 6). Au début de l'enlèvement de la peau, l'animal se trouve sur le dos dans une position horizontale. Tout d'abord, la peau du côté extérieur des pattes arrière est rabaissée au moyen du roller pour la peau (Photo Nr. 7). Dès que le rebord plié de la peau touche l'appareil anal (Photo Nr. 8), la traction du roller pour la peau est complètement relâchée et la peau de l'appareil anal est libérée des deux côtés au moyen d'un couteau en plus de la coupure du lien de la peau entre l'appareil anal et la base de la queue (Photo Nr. 9/DSCN0349).

Après le serrage, l'appareil anal est fermé et séparé de la partie intérieure de la peau. Il ne reste plus qu'un ou deux trous dans la peau.

L'appareil anal est maintenant légèrement extrait du corps, mis en sac et abaissé dans la cavité pelvienne.

Il est important de noter que la peau détachée est coupée à la base de la queue du côté intérieur de la peau de sorte qu'elle pende vers le bas à côté de la base de la queue et ce des deux côtés.

La queue peut alors être écartée en employant le roller pour la peau ainsi que le couteau.

### Enlèvement de la peau du dos, de la poitrine, des pattes avant et de la tête

Après avoir levé l'animal à l'aide de la tige à crochets de levage jusqu'à une position verticale, le roller pour la peau est utilisé pour écarter la peau des flancs, de la poitrine, des pattes avant et de la tête. La traction du roller pour la peau doit à certains endroits être assistée et ce en utilisant un couteau, par exemple autour de la région

des cornes ainsi qu'à l'avant et sur les côtés de la tête (Photo Nr. 10a, 10b, 10c/DSCN0137).

### Opérations suivantes

La construction spéciale de la tige à crochets de levage permet à l'animal suspendu librement de pivoter sur son axe vertical, facilitant l'éviscération et la fente de la carcasse à partir de la plate-forme de travail (Photos Nrs. 11 et 12).

Finalement, les deux moitiés de la carcasse sont placées sur les rails et sont transportées vers les chambres froides (Photo Nr. 13).

### Résumé

Nous devons insister sur le fait que l'utilisation de la plate-forme de travail décrite ci-dessus pour l'abattage traditionnel (artisanal) de bétail de la façon susmentionnée présente quelques avantages importants.

- Presque toutes les opérations propres sont exécutées par une seule personne au départ d'une plate-forme élevée de travail. Une séparation claire entre secteur souillé et secteur propre est pour cette raison possible, l'un comme l'autre en ce qui concerne les postes de travail et les méthodes de travail.
- La plate-forme de travail prévoit toutes les nécessités techniques préalables pour une opération d'abattage hygiénique.
- Le mode d'enlèvement de la peau diminue la possibilité de contamination de la chair grâce à un nombre réduit de coupures dans la peau.
- La séparation de la peau et de la chair est effectuée principalement à commande mécanique, le couteau ne devant être employé qu'à certains endroits, pour le prédépouillement et pour assister l'enlèvement mécanique de la peau.
- Nous devons notamment insister sur le fait qu'aucune coupure de peau n'est faite dans la région anale à partir de l'extérieur.

### **Remarques finales**

Il est donc possible de satisfaire aux exigences de la législation actuelle de l'UE en utilisant la plate-forme précitée pour l'abattage des bovins.

L'objectif de standardiser le procédé d'abattage dans les petits établissements peut être ainsi atteint en utilisant cette technique.

Une nette séparation entre les secteurs de travail „propres” et „souillés” et entre les méthodes de travail „propres” et „souillées” peut être obtenue grâce à l'installation de cet endroit de travail.

Nous devons tout spécialement insister sur le fait qu'aucune coupure de peau n'est nécessaire dans la région anale, ce qui pourrait occasionner une contamination de la chair.



Photo 1. Total



Photo 2. Pattes arrière vers la plate-forme



Photo 3. Séparation/fermeture de l'œsophage



Photo 4. Elévation de la peau entre les pattes arrière



Photo 5. La Coupe Gondole



Photo 6. Enlèvement de la peau de la partie de l'estomac



Photo 7. Enlèvement de la peau des pattes arrière



Photo 8. Enlèvement de la peau de la partie du bassin



Photo 9. Détachement de l'anus/rectum



Photo 10a. Enlèvement de la peau des flancs



Photo 10b. Enlèvement de la peau de la poitrine



Photo 10c. Enlèvement de la peau des pattes avant



Photo 11. Rotation de la tige à crochets de levage



Photo 12. Fente de la carcasse



Photo 13. Transport vers la chambre froide