

De nouvelles dates de formation

Mettre en place et gérer _____ un plan de biosécurité en élevage avicole : une nouvelle session disponible

Public ciblé : actif agricole, toute filière avicole

Date : les vendredis 2 et 9 février

Horaires : 9 h - 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30

Dans le cadre de la lutte contre l'influenza aviaire, l'arrêté du 8 février 2016 consolidé par l'arrêté du 14 novembre 2017 prévoit une formation biosécurité obligatoire des chefs d'exploitation et des salariés permanents dans les ateliers avicoles (volailles de chair et palmipèdes). La Chambre d'Agriculture du Gers propose des formations adaptées à chaque système de production pour permettre aux éleveurs d'acquérir les connaissances nécessaires et de concevoir leurs propres plans de biosécurité.

Objectifs :

Connaître et maîtriser les enjeux

de la biosécurité en élevage avicole.

Contenu détaillé :

- comprendre les risques liés à la propagation du virus influenza aviaire
- être capable de diagnostiquer les adaptations nécessaires à une mise aux normes de son exploitation de volailles
- être capable de concevoir et gérer un plan de biosécurité incluant les mouvements d'animaux (délimitation des zones, mise en place et utilisation des barrières sanitaires)
- être capable de mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène en élevage et au transport (élaboration, mise en oeuvre et contrôle du nettoyage et désinfection).

L'inscrit doit apporter le jour de la visite :

- Les plans de son site d'exploitation
- Une calculatrice
- Des crayons de couleur/feutres.

Maîtriser le contrôle _____ ante et post-mortem en abattoir de volailles et palmipèdes CE - renouvellement

Public ciblé : actif agricole détenu une installation d'abattage à la ferme aux normes européennes (CE) pour l'abattage des palmipèdes et volailles ayant déjà suivi une formation à l'hygiène

Date : vendredi 16 février

Horaires : 9 h - 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30

Afin d'assurer le maintien des compétences des opérateurs, la formation à l'inspection sanitaire avant et après l'abattage des volailles doit être renouvelée tous les 5 ans. De plus, la filière avicole a été fortement touchée par l'épidémie de l'influenza aviaire, et certains symptômes peuvent être identifiés lors de l'inspection sanitaire.

Cette formation est destinée aux producteurs ayant un atelier d'abattage à la ferme agréée CE (salle d'abattage, abattoir individuel à la ferme ou abattoir). Cette obligation de formation ne s'applique pas aux détenteurs de tueries.

Objectifs

Répondre aux exigences sanitaires du Paquet Hygiène pour l'abattage à la ferme et ainsi assurer la qualité alimentaire visant notamment la santé et la sécurité du consommateur.

Participer et être en mesure de réaliser l'inspection ante mortem et les retraits post mortem lors de l'abattage à la ferme de palmipèdes gras et de volailles CE.

Contenu détaillé :

- Connaître l'environnement réglementaire.
- Identifier le rôle du responsable du retrait.
- Etre capable de réaliser les contrôles de l'Information sur la Chaîne Alimentaire (ICA) et à réception des animaux vivants.
- Etre capable de réaliser l'inspection post-mortem et de tracer les retraits.