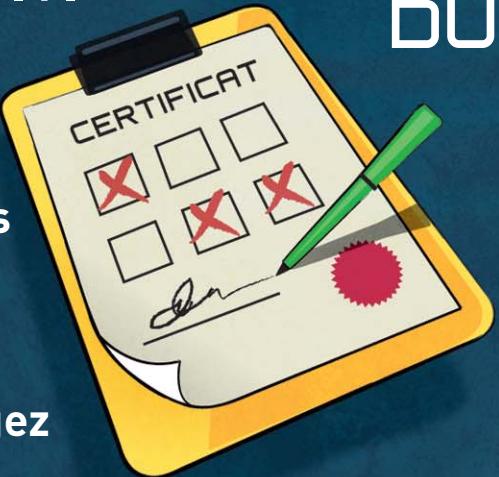


ÉTAPE 4

RÉSULTATS ET SUIVI

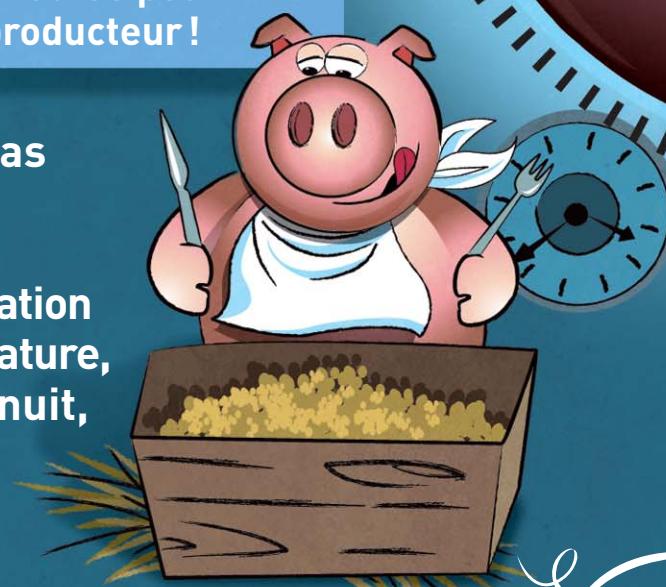
- Assurez-vous de bien former vos employés
- Vérifiez les résultats d'estomacs pleins sur votre certificat d'abattage
- Si nécessaire, correz votre procédure de mise à jeun



La mise à jeun = économie d'argent pour le producteur et une viande de meilleure qualité !

PLANIFICATION DE L'ARRÊT DE L'ALIMENTATION

- Le jeûne débute lorsque la trémie est vide
- Pour les porcs nourris au sol ou à la soupe, le jeûne commence lors du dernier repas
- Planifiez l'arrêt des soigneurs à l'avance
- Observez le patron de consommation des porcs (varie selon la température, le nombre de porcs, le jour/la nuit, la grosseur des trémies)



Une bonne façon d'éviter la gaspillage de moulée pour le producteur !

MISSION: DURÉE TOTALE DE MISE À JEUN ENTRE 17 ET 24 HEURES



Une bonne mise à jeun = moins de mortalité dans le transport !

ÉTAPE 3

ÉTAPE 1

PLANIFICATION DE L'ABATTAGE

- Renseignez-vous sur l'heure prévue d'arrivée à l'abattoir et sur le temps d'attente dans l'étable de l'abattoir



PLANIFICATION DES CHARGEMENTS

- Assurez-vous de connaître l'heure de chargement des porcs
- Respectez l'heure de livraison prévue



ÉTAPE 2