



# EVISCERATION ET DECOUPE D'UN SANGLIER DANS LE RESPECT DES REGLES D'HYGIENE



## OBJECTIFS

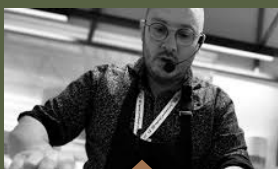
Permettre aux chasseurs d'assister à une démonstration pratique relative à l'éviscération et à la découpe de détail d'un sanglier dans le respect des règles d'hygiène.

**Elle se déroule sur une 1/2 journée (session de 3h30).**



**PEGGY GAULTIER**

Formatrice



**IVAN GAILLARD - I. COM'VIANDES**

Intervenant

**7 mars  
8H30 ou 13H30**

**VIRÉ**

## PROGRAMME

### En salle

- Rappels réglementaires sur la cession du gibier tué à la chasse et sur sa transformation
- Principaux points relatifs à l'hygiène
- Sanglier : notions d'anatomie

### Dans le manège non chauffé

- Eviscération d'un Sanglier par le formateur
- Examen de la carcasse et des viscères
- Prélèvements pour la recherche de trichines
- Découpe de la carcasse en morceaux prêts à cuisiner par le formateur

Places par session

**30**

**OUVERTURE**

Chasseurs

**Infos**

Programme : Peggy GAULTIER // 03.85.27.92.75

Inscription : Aurélie MASELLI // 03.85.27.92.71