

Heidi & Beat Garo, Mullen 8A, 3233 Tschugg, [www.garohof.ch](http://www.garohof.ch), [info@garohof.ch](mailto:info@garohof.ch), Tel: 032 338 31 39

# Abattage à la ferme - moins de stress, plus de bien-être pour l'animal et une qualité de viande encore meilleure

## Procédé éthiquement correct

Désormais, nos animaux quitteront la ferme dans leur environnement habituel, dans le calme et la dignité.

## Sans stress

Le transport d'animaux vivants vers l'abattoir est un facteur de stress pour les animaux. Nous pouvons donc l'éliminer complètement.

## Responsabilité

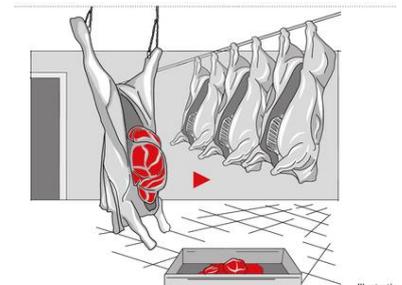
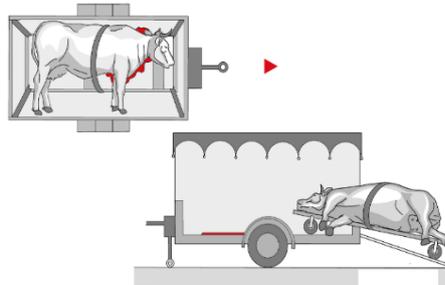
En tant qu'éleveurs, nous nous occupons avec amour de nos animaux depuis leur naissance. Ainsi, nous pouvons nous occuper d'eux personnellement jusqu'à la fin.

## Voici comment se déroule un abattage à la ferme



Illustration Oliver Marx

Pour un abattage à la ferme, l'installation doit être adaptée en conséquence. Le boucher et le vétérinaire sont convoqués par l'agriculteur. Le vétérinaire examine l'animal avant sa mort. Le boucher est responsable de l'étourdissement et de l'incision de saignée. L'animal est placé dans un support approprié. Il ne doit pas s'écouler plus de 90 minutes entre l'étourdissement et l'éviscération de la carcasse.



Le boucher procède à l'étourdissement. L'animal est étourdi. La saignée doit être effectuée dans les 60 secondes. Pour ce faire, l'animal est suspendu au-dessus d'un récipient qui recueille le sang.

Après quelques minutes, l'animal vidé de son sang peut être hissé sur une remorque de transport. Celle-ci doit être étanche aux liquides. Le transport ne doit pas durer plus de 60 minutes.

Après le déchargement de la carcasse à l'abattoir, la peau y est retirée et la tête, les ongles et les viscères sont enlevés. La viande est stockée et envoyée à la transformation.