Découvrez
notre abattoir public
SERVICE
INTERCOMMUNAL
DE GESTION
SIGE

Bienvenue
à l'abattoir de Montreux/Clarens

Situé à 25 km de Lausanne, dans le district de Vevey, l'abattoir public de Clarens jouit d'une situation privilégiée et d'un accès aisé.

L'abattoir de Clarens est intégré au SIGE, Service intercommunal de gestion, qui regroupe les dix communes du district de Vevey, soit Blonay, Chardonne, Corseaux, Corsier, Jongny, La Tour-de-Peilz, Montreux, St-Légier, Vevey et Veytaux. Le SIGE est dirigé par un organe exécutif formé de 7 municipaux en fonction et d'un organe délibérant composé de 42 délégués des communes. Il fournit les prestations suivantes : distribution de l'eau de boisson aux différentes communes du district, épuration des eaux usées, exploitation de l'abattoir public régional, tri et élimination des déchets animaux, ainsi que d'autres tâches annexes.

L'abattoir de Clarens, avec ses nouvelles installations, ses locaux et chambres frigorifiques, son centre de collecte des sous-produits animaux ainsi que son four d'incinération, représente un bel outil de travail d'utilité régionale et nationale puisqu'il peut desservir aussi bien les cantons romands que la Suisse alémanique.

Une usine
à l'avant-garde

La troisième et dernière transformation de l'abattoir de Clarens, achevée en 2004, a mené à bonne fin un projet ambitieux, répondant aux technologies modernes et aux exigences européennes.

Le premier abattoir construit sur le Plateau des Brayères à Clarens a été mis en fonction le 2 octobre 1911. En 1971, il subit une première transformation, puis une deuxième en 1995 et enfin une troisième entre 2002 et 2004. Cette dernière, tout en intégrant les volumes de l'ancien abattoir, a débouché sur un agrandissement important de l'établissement et la réalisation d'un outil actuel et performant.

L'abattoir public de Clarens est en effet doté d'installations qui répondent aux technologies modernes et aux exigences européennes.

Que ce soit au niveau du système informatique qui permet la saisie et l'identification exacte des animaux abattus ainsi que la traçabilité complète des marchandises, de la gestion des chambres froides assistée par ordinateur, de la conception des locaux avec une séparation stricte des zones de travail, du système pneumatique utilisé pour l'évacuation des sous-produits de l'abattage, du système de nettoyage et de désinfection avec ses nombreux postes satellites, tout a été conçu et mis en œuvre pour effectuer un travail propre et respectueux à la fois de l'animal et des nombreuses exigences légales qui cadrent notre activité.

Le personnel n'a pas été oublié, puisque les locaux de travail sont clairs et agréables et que des espaces de repos et de détente ont été aménagés.

En plus des halles d'abattage proprement dites, l'abattoir dispose de locaux de découpe et de désossage climatisés.

Une technologie performante

Deux halles d'abattage modernes, installées dans des locaux rénovés, permettent de traiter plusieurs tonnes de viande par jour, en respectant les normes légales et les besoins des clients.

Dans des locaux rénovés et répondant aux besoins actuels, le personnel de l'abattoir de Clarens assure un travail de qualité dans des conditions optimales d'hygiène et de sécurité.

L'abattoir dispose de deux halles d'abattage équipées l'une pour le gros bétail, l'autre pour les porcs et les ovins. Elles peuvent traiter respectivement 120 porcs, 100 moutons et 25 bovins à l'heure.

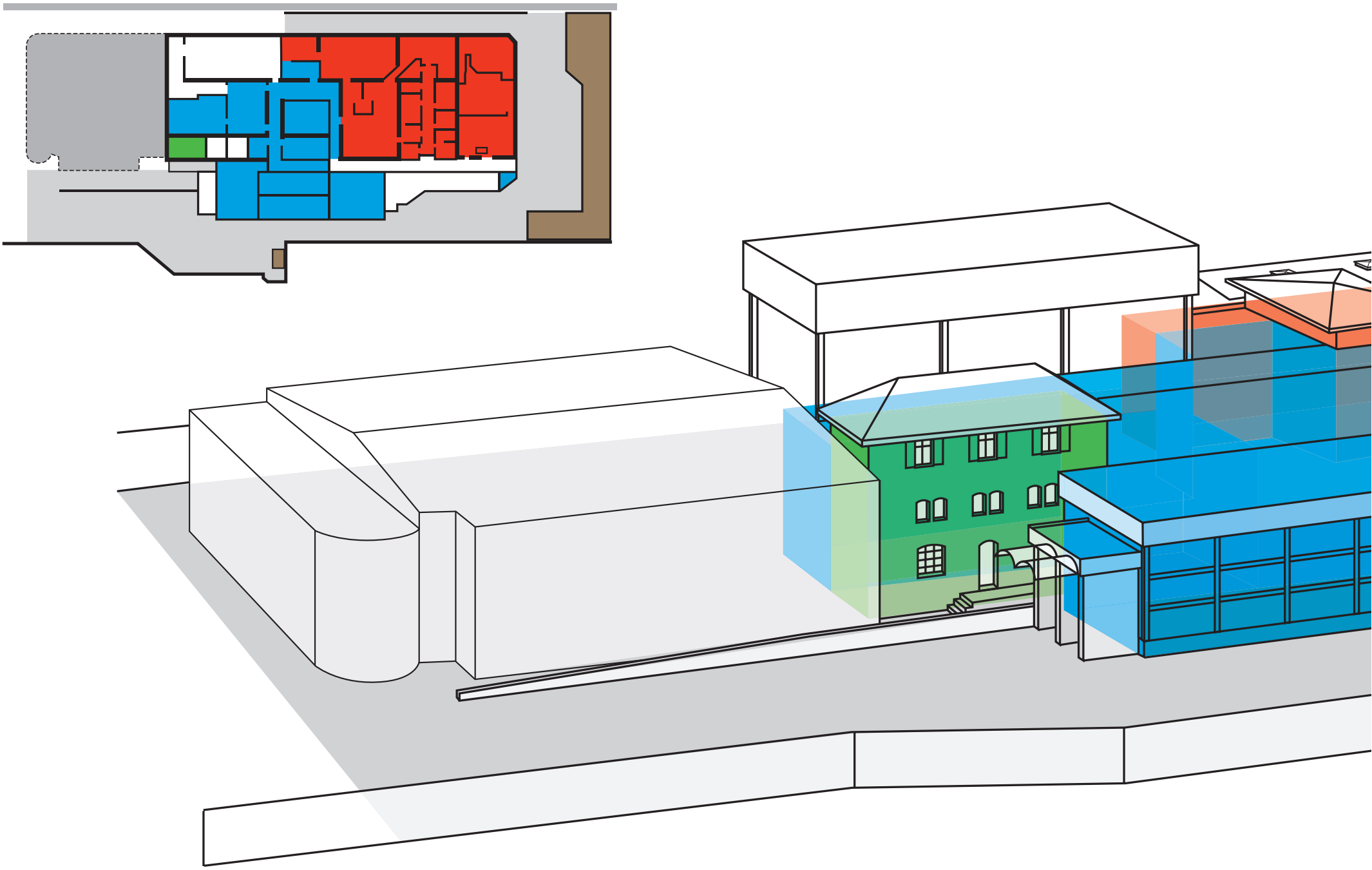
Dans une importante zone frigorifique, avec ses locaux de ressuage, il est possible de stocker 250 porcs ou 300 moutons, ainsi que 70 bovins adultes.

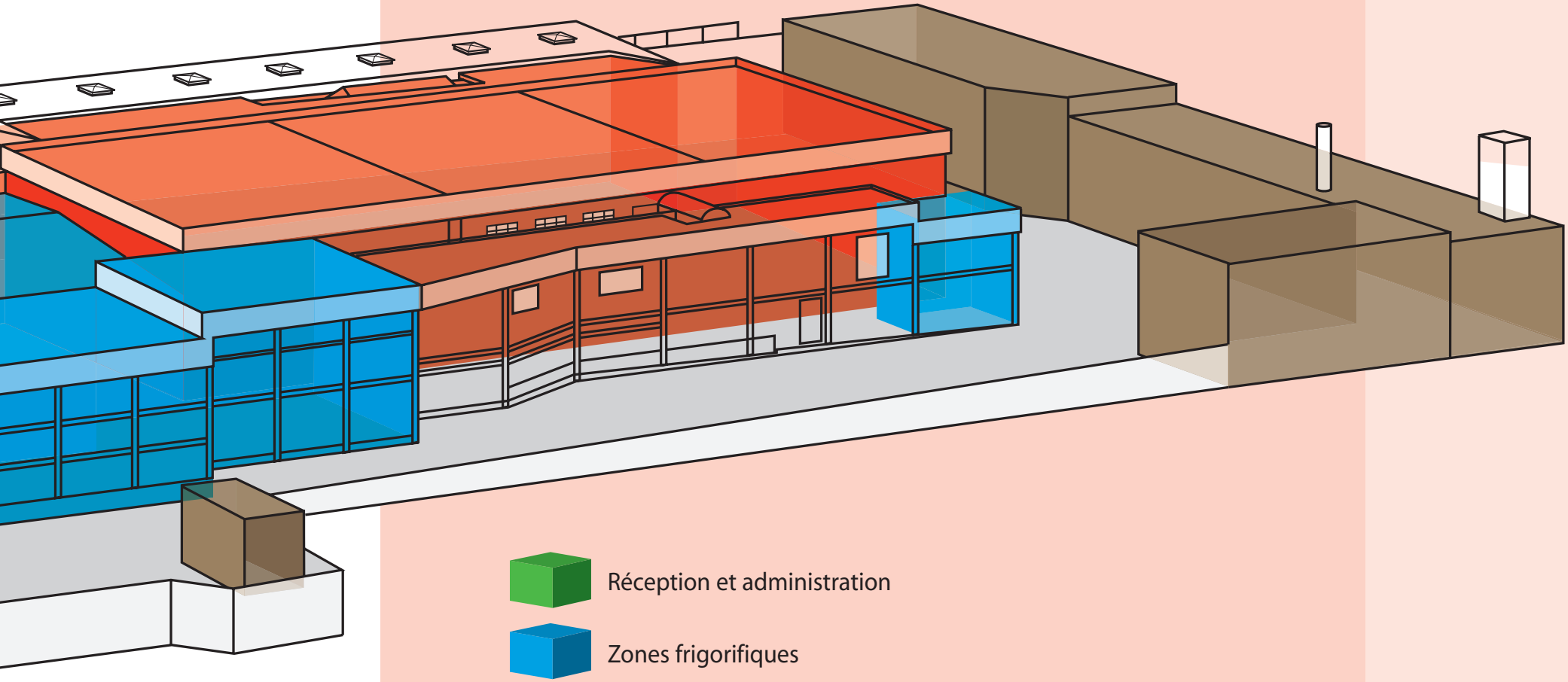
La chaîne d'abattage porc-ovin dispose d'écuries construites sur un modèle unique en Suisse, avec des boxes et des couloirs d'attente modulables. Grâce à une porte guillotine électrique, les animaux sont poussés calmement vers la zone d'étourdissement. Le sol, équipé de caillebotis, garantit la propreté des animaux et l'obtention de carcasses non souillées. Un restrainer mixte ovin-porcin transporte les animaux de l'écurie à la halle d'abattage où ils sont étourdis électriquement. Les porcs sont ensuite échaudés et épilés dans une machine mécanique et automatique.

Les moutons, après une saignée verticale, sont préparés sur un tapis roulant et dépouillés à l'aide d'un arrache-cuir conçu spécialement pour cet usage.

La zone propre, de type traditionnel, dispose de postes de travail équipés et d'un poste de contrôle vétérinaire où toute décision de saisie ou de validation est directement introduite dans le système informatique. Pour terminer, le peseur-taxateur colle sur chaque carcasse ou demi-carcasse une étiquette imprimée, garantissant ainsi une parfaite traçabilité.

La chaîne du gros bétail est aussi séparée en trois zones – écurie, zone sale, zone propre. Les animaux sont stationnés dans des logettes individuelles pour les bovins adultes et des boxes collectifs pour les veaux. Les écuries sont équipées d'abreuvoirs et un système de brumisation permet de rafraîchir les animaux par temps chaud.





Réception et administration

Zones frigorifiques

Halles d’abattage

Centre de collecte des sous-produits animaux et abattoir sanitaire

Un abattage respectueux

Les animaux sont abattus dans le calme et selon les procédures légales. Le système informatique garantit la traçabilité. Le service vétérinaire de l'abattoir effectue les contrôles et les prélèvements nécessaires à l'obtention de viande saine.

Le respect de l'animal et des règles d'abattage et d'hygiène est le souci principal de notre personnel. Un chef d'écurie professionnel assure le déchargement des animaux dans le calme, en présence d'un vétérinaire qui contrôle le bétail sur pied.

Les opérations d'abattage sont effectuées sans stress, selon les directives de la loi sur la protection des animaux.

Les animaux sont identifiés par lot ou individuellement, selon l'espèce. Les documents d'accompagnement sont contrôlés et visés. Les indications relatives aux animaux ainsi que toutes les données nécessaires à la suite des opérations (producteur, vendeur, acheteur, label, indications sur l'état de santé et de propreté) sont ensuite introduites dans le système informatique.

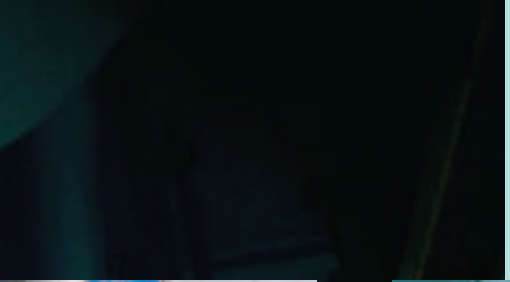
Les bovins sont amenés par un couloir dans la trappe d'étourdissement. L'abattage s'effectue au moyen d'une cheville percutante atteignant le cerveau; une saignée verticale suit rapidement. L'âge des animaux est vérifié d'après la dentition et saisi par scanner. Toutes les carcasses, têtes et cuirs sont identifiés par une étiquette numérotée. A la fin des opérations de pesage et de taxation, des étiquettes imprimées sont fixées sur plusieurs parties de la carcasse; la traçabilité est ainsi complète du début à la fin des opérations.

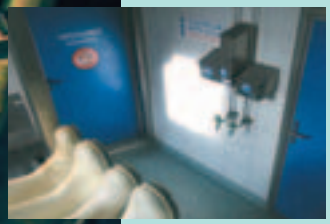
Le service vétérinaire de l'abattoir effectue les contrôles systématiques sur les organes et carcasses et procède à des analyses microbiologiques ou chimiques selon l'état de santé de l'animal ou sur demande du service vétérinaire cantonal ou fédéral.

Toutes les bêtes qui sont testées pour l'encéphalite spongiforme bovine (ESB) sont pesées entières et consignées jusqu'au résultat du test. A la réception de ce dernier, les carcasses sont partagées à froid; cette procédure empêche la dissémination de matériel à risque potentiellement contaminé. Le personnel astreint au travail de la fente est équipé de gants et de lunettes de protection.

ZONE PROPRE

Un mot d'ordre
l'hygiène





Une conformité aux normes en vigueur et une parfaite maîtrise des risques permettent de garantir un travail optimal au niveau de l'hygiène.

Chaque poste de travail est équipé d'un lave-main à commande fémorale et d'un stérilisateur à couteaux. L'utilisation de couteaux à manches de couleurs différentes permet de séparer le travail en fonction du type de manipulation et du risque hygiénique.

Une zone vestiaire où le personnel entre en tenue de ville et sort en tenue de travail a été créée. Les vestiaires sont totalement carrelés et ventilés.

Le matériel de travail (bottes, couteaux, tabliers) est stocké dans un sas d'hygiène quotidiennement lavé et désinfecté.

Les locaux administratifs ont été aménagés dans la partie déjà existante de l'abattoir. Ils sont séparés des locaux de travail par un passage obligé avec désinfection des mains et des semelles.

Le personnel de l'abattoir public de Clarens, formé et encadré par les vétérinaires, effectue un auto-contrôle basé sur le principe HACCP.

Des prélèvements microbiologiques sont régulièrement effectués au niveau des installations, des carcasses et du personnel afin de contrôler l'efficacité des travaux de nettoyage et de désinfection, la santé des collaborateurs ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène.

Lors de la dernière transformation, la circulation des personnes, des carcasses et des sous-produits de l'abattage ont fait l'objet d'une attention particulière dans le but d'éviter la contamination des carcasses.

Les camions et remorques servant au transport des animaux vivants à destination de l'abattoir peuvent être lavés et désinfectés sur place.

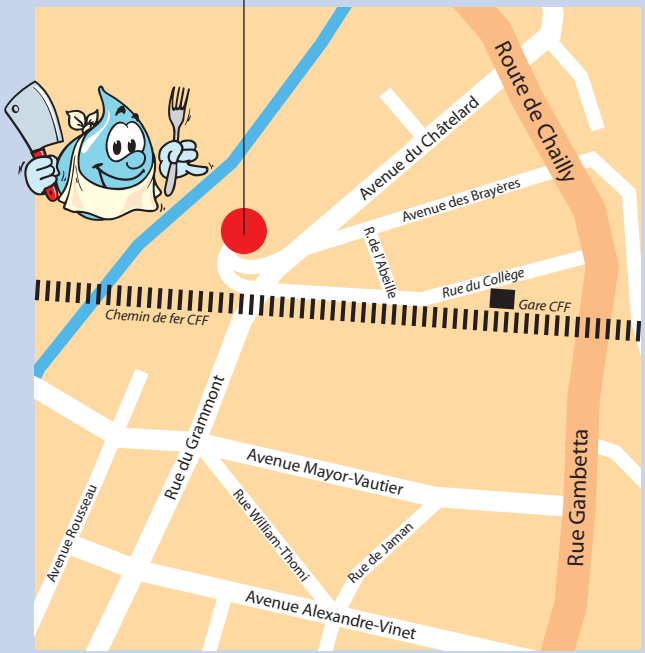
Tout a ainsi été mis en œuvre pour permettre à l'abattoir de Clarens de continuer d'assurer un service public de qualité dans des conditions optimales d'hygiène et de sécurité pour le bien de la population locale et la santé du consommateur.

Une parfaite combinaison entre modernité et professionnalisme garantit une maîtrise des risques.

La construction, l'équipement, la formation et le respect des procédures de contrôle et de nettoyage font de l'abattoir de Clarens un outil fiable, travaillant au service de la santé publique.

Grâce à sa situation privilégiée,
l'abattoir public de Clarens
est très facile d'accès.

Autoroute A9, sortie Montreux - Chailly :
suivre la route de Chailly, puis
l'avenue du Châtelard.



SERVICE INTERCOMMUNAL DE GESTION

SIGE

Siège social

Quai Maria Belgia 18
CH-1800 Vevey

Tél. +41 21 925 82 82
Fax +41 21 925 82 83

www.sige.ch
accueil@sige.ch

Abattoir public & CCDA

Rue du Collège 44
CH-1815 Clarens

Tél. +41 21 983 24 80
Fax +41 21 983 24 90

Photos : © Richard Salvi - Graphisme : Salvi Création Publicitaire - Chessel