



TECHNIQUE D'ÉVISCÉRATION DE POULET SUR CROCHET

Ce document a été rédigé par Sylvain Quessy, Nassima Rabhi et Marie-Lou Gaucher dans le cadre de l'Entente relative au projet pilote d'abattoir de poulets à la ferme conclue entre le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et la Faculté de médecine vétérinaire de l'Université de Montréal.

La technique d'éviscération sur crochet permet d'éviscérer plus facilement les poulets grâce au point d'ancrage que constitue le crochet, tout en évitant la contamination croisée entre les carcasses dans le cas où une rupture du tractus gastro-intestinal se produit. Il est important de noter que le point d'ancrage du crochet sur le support doit permettre une certaine mobilité du crochet pour faciliter la technique.

Il est fortement recommandé de porter des gants lisses (le latex est interdit), imperméables et lavables pour effectuer cette technique et de s'assurer de toujours utiliser des instruments propres. Le port du gant permet, d'une part, une protection contre les aspérités (cartilages, os) qui peuvent blesser la main ainsi que contre les bactéries (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Campylobacter*...) et les virus (influenza) qui peuvent se transmettre des oiseaux à l'humain. D'autre part, les gants lisses permettent une meilleure hygiène lors des lavages nécessaires entre les carcasses.

- a) Les mains gantées doivent au préalable être lavées à l'eau modérément chaude avec un savon sans parfum ni agent antibactérien. Les gants doivent ensuite être rincés entre chaque carcasse de telle sorte qu'aucune particule, aucune matière fécale ou aucun contenu du jabot ne puisse être visiblement détectable avant de procéder à la manipulation de chaque oiseau.
- b) Les instruments (couteaux et ciseaux) doivent aussi être rincés à l'eau modérément chaude entre chaque oiseau de manière à être exempts de toute trace de contamination visible. Les instruments doivent ensuite être assainis à l'eau très chaude (82 °C) entre chaque oiseau ou immédiatement après avoir été contaminés par un oiseau dont l'intestin ou le jabot a été coupé ou déchiré*.

ÉTAPES

- 1- En prenant l'oiseau fermement par les cuisses, la poitrine de l'oiseau face à soi, insérer chacune des pattes dans les encoches du crochet, idéalement les deux en même temps, au-dessous de l'articulation du tarse. Selon le type de crochet, les pattes peuvent être enfilées (et coincées) sur le crochet de l'avant vers l'arrière ou de l'arrière vers l'avant (**photo n° 1**).
- 2- Retourner, si nécessaire, le crochet (et l'oiseau) pour que le dos de l'oiseau soit en face de soi et enlever le bout des deux pattes en pratiquant une incision dans l'articulation du tarse (**photo n° 1**).
- 3- Enlever la tête avec un couteau en coupant le cou à environ 2 ou 3 cm de celle-ci.
 - a. À noter : il faut s'assurer que la plaie de saignée, potentiellement contaminée lors de la plumaison, est enlevée avec la tête.
- 4- Avec le couteau, faire une incision verticale sur la face latérale du cou. Commencer l'incision à environ 3 cm de la poitrine et la poursuivre sur une longueur d'au moins 5 cm ou, plus simplement, sur toute la longueur du cou (**photo n° 2**).
- 5- Dégager le jabot de la peau en se servant de son index. Ce faisant, on peut normalement sentir la trachée, qu'il faut aussi dégager des tissus environnants (**photo n° 3**).
- 6- Tirer légèrement la peau au-dessus de la glande uropygienne (du croupion) et enlever celle-ci en tirant la peau avec ses doigts, puis en pratiquant une incision horizontale vers le bas à l'aide du couteau (**photo n° 4**).
 - a. Autre possibilité : couper la queue en s'assurant d'enlever la glande uropygienne au passage.
- 7- Saisir la peau près du cloaque, soulever légèrement les tissus et faire une incision jusqu'à environ 2 cm de la pointe du bréchet à l'aide de ciseaux aux pointes émoussées, du style « ciseaux à pansements », pour éviter de perforer les intestins.
 - a. Autre possibilité : un couteau peut être utilisé pour l'incision initiale (**photos n° 5 et n° 6**), mais il faut ensuite retourner le tranchant vers le haut pour terminer l'incision jusqu'au bréchet.

Cette incision doit traverser la peau, les tissus sous-cutanés et la paroi cœlomique (« abdomen » de l'oiseau) de manière à visualiser les intestins. On doit faire attention de ne pas pointer l'instrument vers le sol, mais plutôt dans un angle d'environ 25° vers le bas par rapport à l'horizon pour éviter les dommages à l'intestin.

8- Continuer l'incision avec un couteau tout autour du cloaque afin de le dégager complètement. Ceci évite la rupture des intestins de l'oiseau et le déversement du contenu digestif dans la cavité cœlomique (**photo n° 7**).

a. Les étapes 7 et 8 peuvent être inversées : on peut faire l'incision péri cloacale d'abord et l'ouverture de la cavité cœlomique ensuite.

9- Élargir avec ses doigts cette ouverture de manière à exposer les viscères (**photo n° 8**).

10- Entrer sa main dans la cavité cœlomique (ou ses doigts, dans le cas de petites volailles) de manière à aller saisir l'œsophage avec les doigts.

11- Exercer une traction lente, relativement ferme et régulière de manière à retirer les viscères, incluant le jabot qui a été préalablement dégagé (**photo n° 9**). La trachée suivra également souvent; sinon, l'enlever par traction et la déposer dans le contenant prévu pour les viscères non comestibles.

a. Faire attention de ne pas tirer les viscères vers son visage pour éviter les éclaboussures. L'oiseau peut être incliné et tenu par le dos avec l'autre main pour faciliter cette étape.

b. Il y aura une certaine résistance des tissus au début. Maintenir la traction jusqu'au point de rupture des tissus entourant l'œsophage, et le reste suivra facilement (**photo n° 10**).

12- Avant de déposer les viscères dans un contenant prévu pour les viscères non comestibles, libérer le cœur, le foie et le gésier qui, eux, seront déposés dans un contenant propre en prévision de leur inspection et d'un rinçage à l'eau propre.

13- Replonger sa main au fond de la cavité. On peut sentir, de chaque côté, les côtes et, entre elles, de petites cavités où se logent des tissus spongieux : ce sont les poumons. Avec ses doigts, gratter et enlever les poumons avant de les déposer dans le contenant prévu pour les viscères non comestibles.

14- En ressortant la main de la cavité, au niveau dorsal, on remarque, de part et d'autre de la colonne vertébrale, deux petits organes brunâtres, lobuleux et allongés. Ce sont les reins. Les déloger et les enlever avec son index avant de les déposer dans le contenant prévu pour les viscères non comestibles. L'oiseau, maintenant complètement éviscéré, doit être refroidi le plus rapidement possible.

* Il est à noter que lors d'une contamination importante qui ne peut être évitée, l'oiseau doit impérativement être mis de côté en vue de sa découpe. Il ne faut pas simplement le laver et le remettre avec les autres (voir la procédure de parage).

PHOTOS

Photo 1 :



Photo 2 :



Photo 3 :



Photo 4 :



Photo 5 :

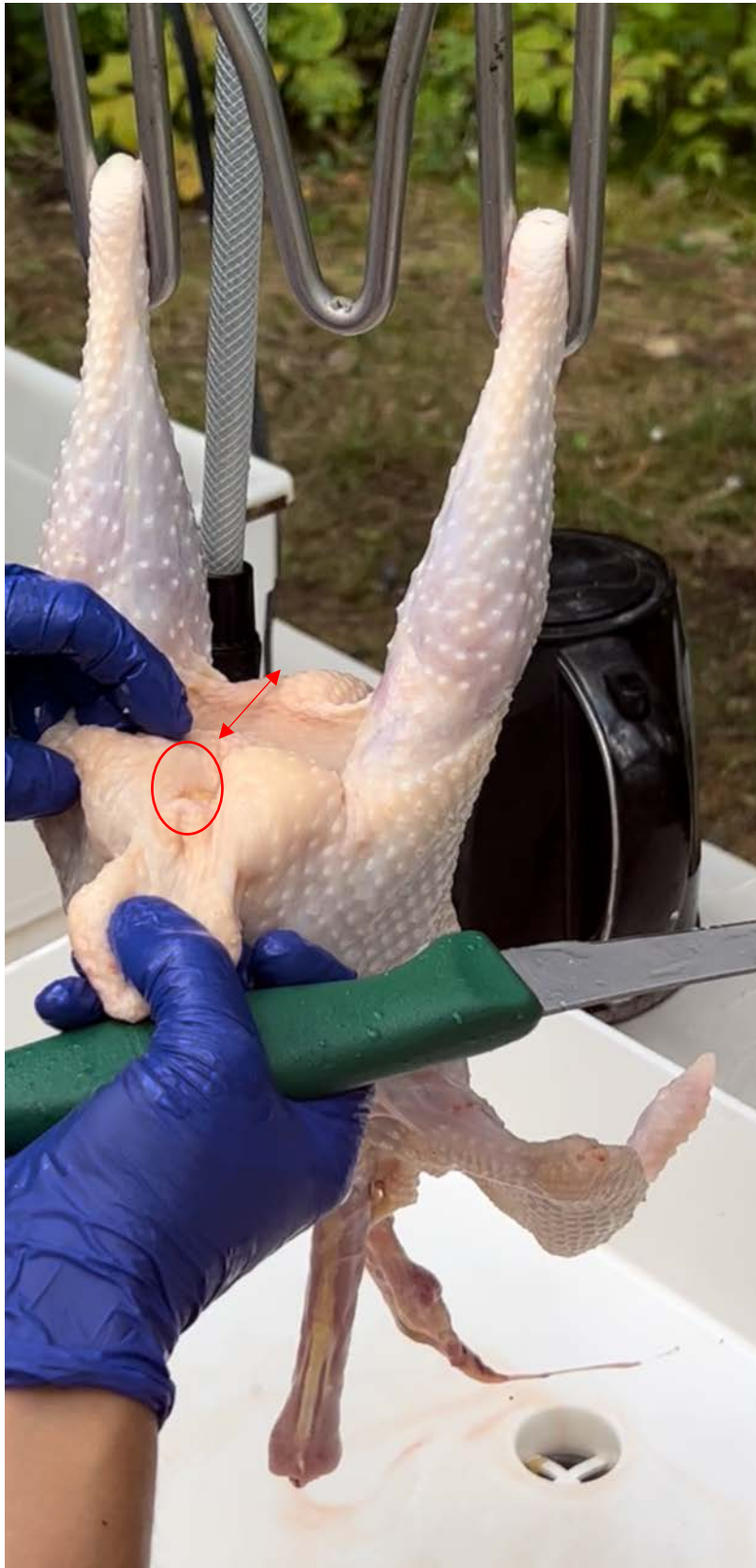


Photo 6 :



Photo 7 :



Photo 8 :

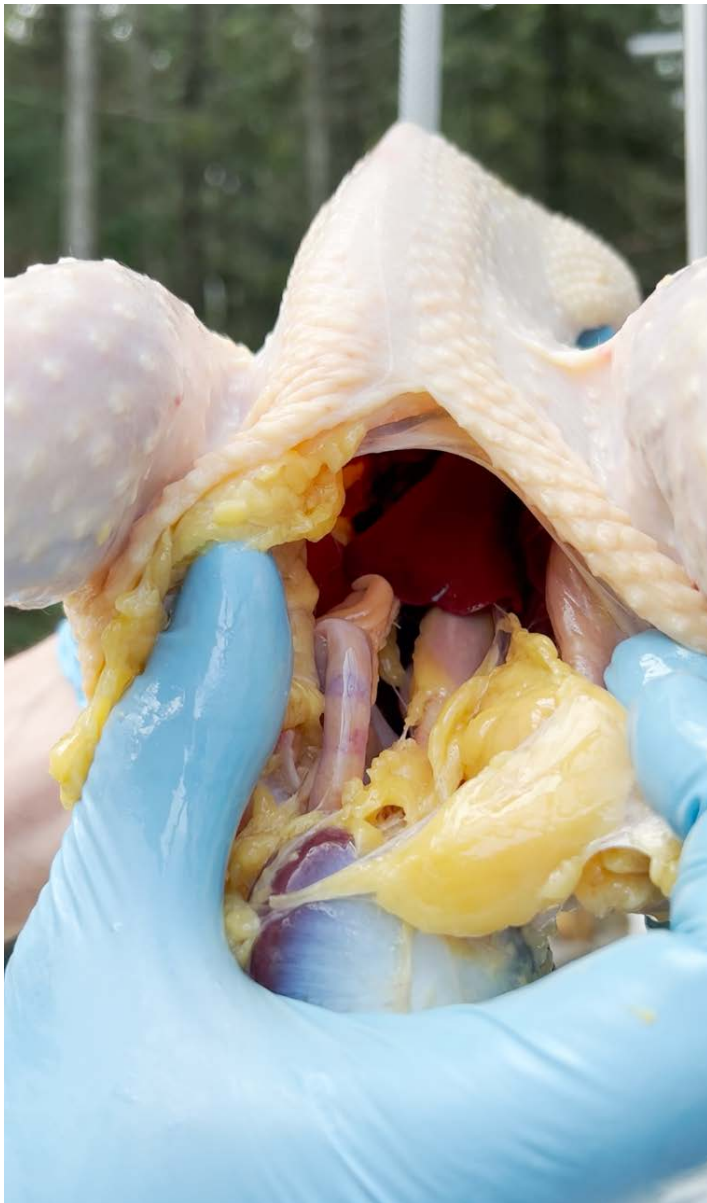


Photo 9:



Photo 10 :



