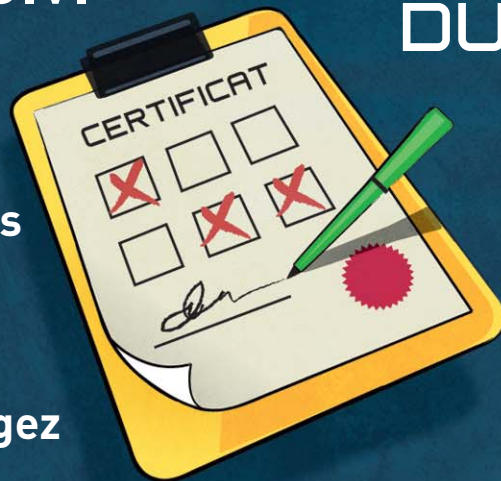


ÉTAPE 4

RÉSULTATS ET SUIVI

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

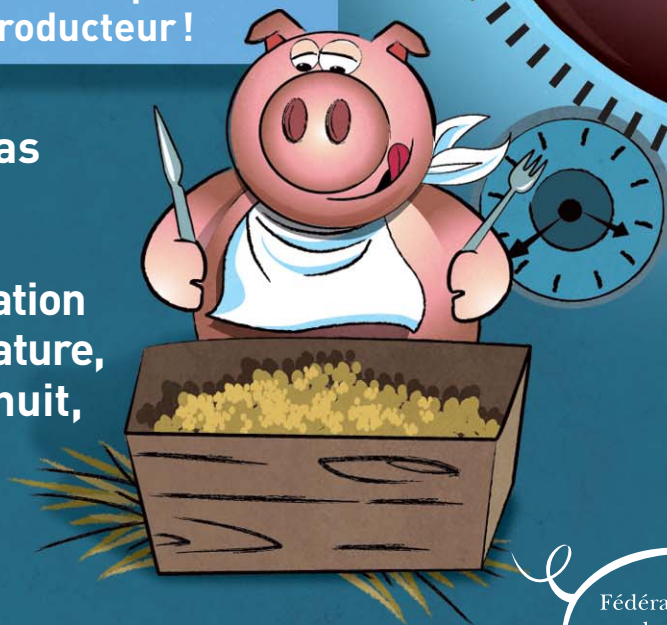


La mise à jeun = économie d'argent pour le producteur et une viande de meilleure qualité!

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!



ÉTAPE 3

MISSION:

DURÉE TOTALE DE MISE À JEUN ENTRE 17 ET 24 HEURES



Les porcs doivent avoir accès à l'eau durant la période de jeûne



PLANIFICATION DES CHARGEMENTS

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



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

ÉTAPE 2