

Abattoir

Mélanie Fritel, le contrôle chevillé au corps

À 24 ans, Mélanie Fritel a déjà plus de deux ans de pratique en abattoir dans le contrôle sanitaire. Un métier qu'elle a découvert à la maison, puisque sa mère le pratique depuis près de 30 ans, et dont elle parle avec passion.

Mon père est agriculteur et ma mère est technicienne vétérinaire depuis près de 30 ans, et a toujours parlé avec passion de son travail. C'est un métier qu'on ne connaît généralement pas. En résumé, nous assurons le contrôle de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des aliments tout en veillant au bien-être animal. Nous protégeons donc le consommateur en ne laissant passer que ce qui est consommable. Je peux aussi faire le lien avec l'animal vivant, ses conditions d'élevage par exemple ». Pour Mélanie Fritel, 24 ans, pratiquer ce métier du contrôle est juste naturel. En poste depuis plus de deux ans dans un abattoir de bovins et de porcs (qui ne souhaite pas être cité), elle est d'abord entrée au service de la DDPP 72 (Direction départementale de la protection des populations) comme vacataire pour un job d'été. « Après mon bac Stav (Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant, ndlr) à Sées dans l'Orne, j'ai poursuivi en BTS Productions animales puis en licence pro sur le Management et la gestion d'entreprise, tout en préparant le concours externe du 1^{er} grade, celui de technicien supérieur, pour me rendre compte de ce que c'était. J'ai eu l'écrit, mais pour passer l'oral mieux vaut avoir un peu d'expérience », raconte-t-elle. C'est alors qu'elle décide de postuler pour rejoindre une équipe en abattoir. « En poste, vous pouvez bénéficier de la plateforme de révision et surtout des conseils des collègues pour préparer le concours ». Elle le passe avec succès à la session suivante. Et poursuit son choix de carrière en passant, également avec succès, le concours du 2nd grade en juin 2019 afin de devenir technicien principal. « Je pars donc 8 mois à Lyon, à l'Infoma, l'Institut national de formation des agents du ministère de l'Agriculture » poursuit-elle. Elle sera titularisée ensuite. Tous les techniciens vétérinaires passent par cette école et sont ensuite affectés au niveau national. « J'aimerais bien revenir ici, l'ambiance est très bonne dans l'équipe et tout se passe très bien avec les personnes de l'abattoir », espère-t-elle.

Deux ans pour faire un bon technicien supérieur

Quand elle est arrivée, les collègues l'ont prévenue et elle confirme : pour être vraiment à l'aise dans ce métier, il faut au moins deux ans de pratique. « Il faut non seulement connaître ce qu'il y a à faire comme les incisions et les palpations obligatoires sur les abats des bovins, tous les points de contrôle et les règles d'hygiène,



➤ Mélanie Fritel a choisi d'être technicien vétérinaire en abattoir de bovins.

mais aussi savoir faire vite, prendre des décisions rapides pour ne rien laisser passer et consigner sans pour autant tout mettre de côté ». À raison d'une carcasse de bovin par minute voire encore plus vite en porc, la concentration est un facteur essentiel. « Nous sommes organisés pour tourner régulièrement afin de conserver notre vigilance. Le fait que nous soyons deux pour les inspections sur la chaîne est rassurant, surtout lorsqu'on débute sans être encore sûr de soi ».

Les postes de contrôle sont variés : la bouverie pour contrôler l'identification afin d'assurer la traçabilité et l'état de santé des animaux pour mettre de côté ceux qui présentent des anomalies, la saignée pour vérifier que tous les éléments de la protection animale soient assurés, l'inspection post-mortem sur les carcasses et les abats sans oublier le contrôle de l'hygiène de l'abattoir et des ateliers de transformation (steaks hachés par exemple) voire d'expédition. « Pour l'exportation par exemple, je fais une dizaine de contrôles inopinés par an sur les documents de traçabilité mais aussi les températures des produits et des camions ». Durant la journée, elle alterne entre les temps dans l'abattoir et la rédaction des rapports dans les bureaux du service.

Être une femme dans ce métier ? Pas de problème. « Dans l'équipe de 17 personnes, ici, nous sommes une grande majorité de femmes. Bien sûr nous n'avons le droit ni au vernis à ongles ni aux bijoux mais nous avons peut-être l'avantage de la minutie ? » sourit-elle.

Outre les compétences techniques, et la discrétion liée à leur statut de fonctionnaires, les techniciens vétérinaires ont également des missions de transmission. « Nous devons être irréprochables du point de vue de l'hygiène aussi vis-à-vis des salariés de l'abattoir » illustre la jeune femme qui prend par ailleurs plaisir, cet été, à accompagner les nouveaux vacataires. « J'aime expliquer, montrer mon métier et partager, car nous sommes utiles » conclut-elle. ■ **Yanne Boloh**

Bio express

BTS productions animales

Concours 1^{er} grade technicien supérieur

Poste en abattoir bovins et porcs

**Jun 2019
Concours 2nd grade technicien principal**