

Résultat des innovations

S2Vi La réalité virtuelle appliquée à l'abattoir au service de la formation des vétérinaires

Oniris, Ecole Nationale Vétérinaire, Agro alimentaire et de l'alimentation, Pays de la Loire

Route de Gachet

44307 Nantes

Tél : 0240687777

Site web : <https://www.oniris-nantes.fr/>

Responsable : Jean Michel Cappelier , jean-michel.cappelier@oniris-nantes.fr

Rédacteur de la fiche : Jean Michel Cappelier, Enseignant Chercheur
, jean-michel.cappelier@oniris-nantes.fr

DESCRIPTION SYNTHETIQUE DE L'ACTION

Les vétérinaires, acteurs majeurs de la sécurité sanitaire des aliments

Les vétérinaires sont des acteurs majeurs de la **sécurité sanitaire** des aliments d'origine animale. Ils sont présents en permanence dans les **abattoirs** où ils sont garants à la fois du fonctionnement **hygiénique** de ces ateliers et de la sécurité et de la **qualité** des produits issus de la transformation des animaux.

Le rôle de l'**abattoir** dans l'enseignement vétérinaire de sécurité des aliments, est **fondamental**. La connaissance de la conception, de l'organisation et du **fonctionnement des sites**

d'abattage est nécessaire pour répondre pleinement aux capacités relatives listées dans la **compétence Agir pour la Santé publique** du référentiel de formation vétérinaire qui doivent être acquises à la fin du cursus vétérinaire afin de pouvoir exercer les missions de vétérinaire officiel dans les abattoirs. **L'apprentissage** de ces capacités est grandement **facilité par une immersion** dans une structure d'abattage.

La difficulté d'immersion dans une structure d'abattage.

Or, en pratique, cette immersion se heurte à **plusieurs difficultés** :

- **La localisation géographique** des Ecoles Vétérinaires qui n'ont pas toutes accès à des structures équivalentes, ne permettant pas une homogénéité dans la formation dispensée dans les établissements d'enseignements vétérinaires ;
- **L'augmentation des effectifs** dans nos promotions qui rend plus complexe l'organisation des visites sur sites ;
- **L'accès aux abattoirs** qui devient particulièrement compliqué ces derniers temps compte tenu du climat actuel de méfiance concernant l'abattage des animaux de boucherie.

La formation initiale et continue des vétérinaires officiels et des auxiliaires officiels est également concernée par ces mêmes problématiques. Tout cela nous a incité à concevoir un **outil pédagogique** utilisable en complément ou en remplacement de **visites sur sites**, qui place les apprenants en **immersion**, dans l'ambiance particulière d'un abattoir grâce à la **réalité virtuelle**.

La réalité virtuelle au service de l'immersion en situation

Le projet S2Vi a ainsi été conçu grâce à un collectif

d'enseignants chercheurs des **4 écoles nationales vétérinaires françaises**, de la **faculté vétérinaire de Liège**, de l'**Ecole nationale des services vétérinaires**, et de l'**Institut de formation du ministère de l'Agriculture**.

Deux établissements d'abattage ont également participé au projet ainsi que la **DGAL** et une **société d'ingénierie pédagogique**.



Cet outil de formation original est constitué de **5 modules** traitant de :

- la description du procédé d'abattage-habillage des animaux de boucherie,
- la protection animale à l'abattoir,
- la technique d'inspection des animaux de boucherie et des établissements d'abattage,
- les sous-produits animaux et
- le plan de maîtrise sanitaire.

Chaque module comprend des vidéos classiques et interactives, des présentations animées, des tests de positionnement et des évaluations formatives et des fiches récapitulatives.

Des images 360°

La grande originalité du projet S2Vi réside dans les **vidéos interactives** utilisées pour la description des procédés d'abattage bovin et porcin et des techniques d'inspections. Des **images 360** permettent en effet aux apprenants de **se déplacer à leur convenance** dans l'établissement et de

sélectionner chaque étape afin de **visualiser son déroulement** complet sous forme d'une **vidéo commentée** associé à un commentaire précis.



L'intégralité des modules de S2Vi peut être utilisé selon la **liberté pédagogique des enseignants**, en **distanciel**, en **présentiel** ou en mode **mixte**.

S2Vi peut être utilisé pour **remplacer les visites d'abattoirs** sur site lorsque celles-ci sont impossibles pour différentes raisons, les **vidéos** étant suffisamment **précises** pour comprendre le procédé d'abattage des animaux de boucherie. Cet outil pédagogique peut également **compléter** avantageusement une **visite** sur site, en amenant des éléments préalables à la visite, ou encore en soulignant, à posteriori, des éléments importants du procédé.

Un outil attendu par tous

Cet outil était particulièrement **attendu par tous les partenaires du projet**, mais également par tous les établissements d'enseignement vétérinaire francophones. Il constitue une **aide pédagogique indispensable** pour l'enseignement de l'hygiène et de la sécurité des aliments dans le cadre de l'abattage des animaux de boucherie, en **formation initiale** mais également en **formation continue**.

FICHIERS A TELECHARGER

Descriptif : *Description détaillée du projet S2Vi*
[Description-detaillée-du-projet-S2Vi.pdf](#)

VIDEOS

Date : 6 décembre 2022

Mots-clés : Formation à distance, Numérique éducatif, Pluridisciplinarité (multi)

Voie de formation : Voies mixtes

Niveau de formation : I (Master, ingénieur)

Initiative du dispositif : Européenne

Etat de l'action : Terminée

Nature de l'action : Innovation

COMMENTAIRES

Aucune entrée trouvée

Ajouter un commentaire

Vos commentaires

Vos commentaires

Nom

Si vous êtes un humain, ne remplissez pas ce champ.

