



Agenform Consorzio - sede legale
C.so IV Novembre, 13 - 12100 Cuneo
Tel. 0039 0171/696147
info@agenform.it



Maison Régionale de l'Elevage
570 Avenue de la Libération
04100 Manosque
Tel. 0033 04 92 72 56 81
mre@mre-paca.fr



ALCOTRA Programme PEF Agro-alimentaire

Evaluation de la demande et de l'offre de formation dans le domaine de la transformation fromagère et carnée.

pour les départements français transfrontaliers des Alpes de Haute Provence (04), des Hautes Alpes (05) et des Alpes Maritimes (06).



ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT AGRICOLE



Auteurs : Etienne Boust (CFPPA Carmejane (04) - Sarah Chauveau LEGTA GAP (05)

Mai 2014

Financiers- Enti finanziatori



Partenaires-Partner

SOMMAIRE

I) Le contexte.	p3
II) Evaluer les besoins et l'offre de formation en matière de transformation fromagère et carnée, en amont du projet de centre technologique transnational.	p3
III) Les besoins en formation :	
❖ III.A) La période, le contenu et la forme des formations.	p5
❖ III.B) Des besoins spécifiques aux éleveurs fromagers.	p6
❖ III.C) Les besoins en formation pour les éleveurs - transformateurs de viande : Deux publics.	p6
- III.C.1) Les besoins en formation transformation carnée des éleveurs « viandes ».	p6
- III.C.2) Les besoins en formation transformation carnée des éleveurs « laitiers ».	p7
- III .D) Un écho des autres besoins exprimés, par les éleveurs enquêtés.	p8
IV) L'offre de formation dans le domaine de la transformation fromagère et carnée :	p9
❖ IV.A) L'avis des producteurs.	p9
❖ IV.B) L'offre de formations existantes - Synthèse par structure enquêtée.	p10
V) Perspectives	p18
VI) Annexes	p19 - 30

I) le contexte :

Ce travail s'intègre dans le programme de coopération transfrontalière France - Italie (2007 - 2013) ALCOTRA

Le projet PEF AGROALIMENTAIRE doit permettre d'enrichir et d'optimiser l'offre de formation sur la transformation fermière et artisanale de la zone transfrontalière, en particulier dans le secteur de la transformation du lait et de la viande, en proposant des sessions de formation communes aux partenaires de ce programme.

Le projet comprendra des programmes d'échanges de formateurs et d'étudiants, leur offrant la possibilité d'effectuer des périodes de stages en entreprise, à la fois dans la région Piémont et en PACA. L'initiative sera particulièrement mise en avant sur les provinces de Cuneo / Turin et les Départements des Alpes de Haute Provence et des Hautes-Alpes.

Les actions et initiatives du projet vont contribuer à préfigurer un centre technologique transnational, né de la mise en commun des activités, qui générera un développement et une appropriation mutuelle des services offerts par chaque partenaire.

Cette coopération transfrontalière s'inscrit dans une optique de complémentarité, les partenaires s'engageant à mettre en commun leurs expertises : en particulier, les partenaires Français bénéficieront de l'expérience Italienne en matière de formation en transformation des viandes et le partenaire Italien bénéficiera de l'expérience française sur la transformation du lait des petits ruminants.

II) Evaluer les besoins et l'offre de formation, en amont du projet de centre technologique transnational.

Notre participation à ce projet, est d'évaluer l'offre et la demande en matière de formation sur la problématique de « la transformation laitière et carnée en élevage », pour les 3 départements frontaliers de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Pour évaluer la demande, nous avons réalisé 21 enquêtes auprès d'éleveurs (ovin, bovin, caprin, porcin). Les enquêtes se sont faites sur la base de questionnaires (voir Annexe 1 le questionnaire d'enquête éleveur). Elles nous permettent de connaître les besoins en formation et les formations suivies, pour les éleveurs enquêtés.

Pour évaluer l'offre de formation sur notre problématique, nous avons rencontré 15 techniciens ou responsables de structures prestataires de formations (voir Annexe 2 le questionnaire d'enquête structure). Ces entretiens mettent en évidence les principales formations proposées mais aussi l'avis des techniciens, sur les besoins en formation de leur public.

En résumé :

ENQUETES	Départements 04/06 Etienne Boust	Département 05 Sarah Chauveau
Evaluation de l'offre de formation	8 structures	7 structures
Evaluation des besoins de formation	12 éleveurs	9 éleveurs

Pour compléter ce travail d'enquêtes, et être plus exhaustif, nous avons réalisé :

Un travail de bibliographie. En particulier la lecture de 2 mémoires de fin d'étude d'ingénieurs, réalisés sous l'égide de la Maison Régionale de l'élevage (MRE), qui permettent de bien connaître les sujets abordés et de compléter utilement le travail d'enquêtes que nous avons fait :

- « **Elevage ovin lait en région PACA; Etat des lieux et perspectives d'une filière dynamique** ». Juillet 2013. Auteur: Etienne Debayle (Ingénieur ISARA). *A noter que ce travail exhaustif, concerne 45 des 59 exploitations en brebis laitières de la région PACA, (soit 75%).*

- « **Eléments d'état des lieux sur la transformation de la viande à la ferme en région PACA et étude des besoins des éleveurs en formation et assistance technique** ». Mars 2013 Auteur: Odile Sergent (Ingénieur ISA). *A noter que 73 éleveurs vendant leurs produits carnés en circuits courts ont pu être répertoriés et présentés, sur la région PACA. 27 ont été enquêtés (soit 37 % des éleveurs transformateurs de viande à la ferme de cette région).*

De la veille Internet : Plusieurs sites de structures de formations opérant sur la région PACA ont été consultés (Annexe 3 : listes des sites consultées, liens et fichiers disponibles). **C'est une synthèse « Internet » de l'offre de formation en transformation carnée et fromagère à l'automne 2013**, proposée par différentes structures sur les départements qui nous concernent.

III) Les besoins en formation :

A partir de nos trois sources d'informations, enquêtes, bibliographie et veille Internet nous présentons notre synthèse des besoins de formation à quatre niveaux :

- des précisions sur le contenu, la forme et les périodes des formations.
- Les besoins de formation spécifiques pour les fromagers.
- les besoins de formation pour les transformateurs carnés. Ils diffèrent selon deux publics ; les producteurs de viande (ovin, bovin, porcin) et les éleveurs laitiers qui veulent valoriser leurs réformes de troupeau laitier (ovin, caprin, bovin).
- Un écho des autres besoins en formation des éleveurs enquêtés.

III.A) La période, le contenu et la forme des formations.

- **Les besoins en formation sont plus importants lors de la phase d'installation.** Les nouveaux installés ont une maîtrise insuffisante des techniques de transformations faute d'expérience (particulièrement pour les fromagers). Ces nouveaux éleveurs doivent aussi assimiler et mettre en œuvre les différentes contraintes réglementaires liées à leur activité de transformation (sanitaires et commerciales).
- Les enquêtés expriment tous la nécessité **d'adapter les formations aux systèmes fermiers**. C'est-à-dire aux volumes transformés, aux tailles des ateliers de transformation et à leurs circuits de commercialisation.
- Tous soulignent l'intérêt **des formations comme lieux d'échanges** entre producteurs-transformateurs, ce qui leur permet de concrétiser les apports des formations.
- Dans la mesure des thèmes abordés, il y a une forte **demande de privilégier les formations chez les producteurs**, afin de les adapter aux réalités des élevages.
- Enfin de nombreux éleveurs soulignent **l'apport du développement d'Internet** comme source d'informations (réglementation, juridique, gestion des salariés). Cet outil, souple dans son utilisation, peut solutionner les problèmes de distance et de plages horaires des formations, rencontrés chez des éleveurs souvent « débordés » et rarement disponibles.

III.B) Des besoins spécifiques aux éleveurs fromagers.

- En phase de « croisière » les élevages transformateurs expriment **peu de besoins en formation**. Des besoins réels pour:
 - Acquérir de nouvelles techniques fromagères pour élargir la gamme des produits pour la clientèle et pouvoir faire des reports de lait.
 - Suivre l'évolution des normes et en particulier des normes d'hygiène ; « le guide des bonnes pratiques d'hygiène » (GBPH). *Dans les gros élevages, les salariés fromagers suivent cette formation.*
- Quelques besoins exprimés concernant les techniques de ventes et de commercialisation, mais ces aspects sont très peu abordés lors des entretiens.
- Tous soulignent la nécessité de prendre en compte, dans les formations liées à la transformation du lait, les spécificités (physico-chimiques) de chaque type de lait (chèvre - brebis - vache)
- Les éleveurs enquêtés bénéficient en majorité d'un suivi technique. Ils sont peu ou pas demandeur d'un suivi technico-économique.

III C) Les besoins en formation pour les éleveurs-transformateurs de viande.

Les besoins en formation diffèrent selon deux publics:

- Les éleveurs de bovins viandes, d'ovins viandes et de porcins qui veulent transformer leurs produits.
- Les éleveurs laitiers spécialement ovins et caprins qui souhaitent mieux valoriser leurs animaux de réforme.

Nous distinguerons donc l'expression de leurs besoins.

III C.1) Les besoins en formation transformation carnée des éleveurs « viandes ».

Quelques besoins exprimés pour l'acquisition de techniques de transformation:

- Découpe des carcasses.
- Fabrication de charcuteries.
- Techniques de salaisons.

- ❑ Préparation de plats cuisinés.
- ❑ Besoin de formations concernant l'évolution des normes et en particulier des normes d'hygiène.

Quelques demandes concernent la commercialisation des produits transformés ; pas de besoin exprimé concernant un suivi technique. A noter la faible volonté des éleveurs enquêtés de partager ses propres résultats technico-économiques.

III C.2) Les besoins en formation transformation carnée des éleveurs «laitiers».

Avant de se lancer dans des projets de meilleure valorisation de leurs animaux de réformes par la transformation de ces animaux, les éleveurs ont **des besoins en références dans plusieurs domaines** :

- ❑ **Economiques et financières** :
 - ✓ Le calcul détaillé des différents coûts de transformation.
 - ✓ La définition d'un seuil de rentabilité en termes de prix de vente au kg et de quantité à transformer. La dimension de l'atelier de transformation pour qu'il soit rentable.
 - ✓ Les avantages et les inconvénients entre différentes solutions: Prestation extérieure, atelier privé, atelier collectif.
 - ✓ Les financements et les aides possibles.
- ❑ **Temps de travail pour la transformation** :
Les éleveurs signalent souvent des problèmes de surcharge de travail et doivent évaluer précisément les incidences à ce niveau, d'un projet de transformation de leurs produits.
- ❑ **Techniques** : La conception des ateliers de découpe. Les problèmes de distance des lieux d'abattage à solutionner.

Tous expriment **des besoins en accompagnement de projet** en amont de la phase de réalisation, pour mesurer la viabilité de ces évolutions. C'est un préalable à des besoins de formation plus précis sur les techniques de transformation.

III D) Un écho des autres besoins exprimés par les éleveurs enquêtés.

Lors des entretiens d'autres besoins de formation ont été énoncés de la part des éleveurs enquêtés. Ils sortent de notre domaine de recherche (la transformation fromagère ou carnée) mais il nous paraissait important d'en être l'écho.

Cela concerne différents points permettant une meilleure maîtrise des techniques d'élevages et des coûts de productions:

- La santé animale avec la mise en place ou le maintien de suivi sanitaire des troupeaux à des prix abordables pour les producteurs, en privilégiant l'association technicien d'élevage/vétérinaire. Plusieurs éleveurs soulignent la disparition de vétérinaire « ruraux ».
- L'alimentation et le rationnement des animaux.
- Une meilleure connaissance « des cultures locales » adaptées à l'alimentation des troupeaux pour viser une autosuffisance alimentaire :
 - ✓ Céréales, protéagineux...
 - ✓ Fourrages.
- La gestion d'un magasin de producteurs (produits/producteurs/salariés) et les aspects juridiques, administratifs, économiques liés à la mise en place de ces structures commerciales.
- La gestion du personnel et la législation du travail.

A noter enfin la remarque des « anciens responsables professionnels » enquêtés qui ne trouvent pas toujours des remplaçants pour leur succéder. **Ils soulignent la moindre implication des « nouveaux installés »** pour maintenir et favoriser des démarches collectives. Ils signalent aussi la diminution des aides pour le maintien de la performance des élevages (suivi/formation).

IV) L'offre de formations dans le domaine de la transformation fromagère et carnée.

Les sources proviennent des enquêtes réalisées auprès de techniciens de différentes structures, des entretiens que l'on a eus avec les éleveurs sur les formations qu'ils ont suivies, de la veille Internet et de la bibliographie consultée.

Les 15 structures suivantes ont été enquêtées :

- ❑ Chambre d'agriculture 04 - Association Brebis Lait Provence - Association Agribio 04/05 - Actalia - CFPPA Carmejane - Chambre d'agriculture 06 - Atelier de découpe de Digne (04) - CFA René Villeneuve (04)).
- ❑ Chambre d'agriculture 05- LEGTA de Gap - UFA de GAP - ADFPA de Gap - coopérative Prov'Alp - coopérative des producteurs de Bovin 04/05 - IDEM 05.

Nous donnerons dans un premier temps, l'avis des producteurs concernant l'offre de formation, avant d'aborder plus en détail, pour chacune des structures enquêtées, leurs offres de formation.

IV.A) L'avis des producteurs :

Par rapport à l'existant, les éleveurs enquêtés n'expriment **pas de manque** dans le panel de formations proposées.

Les structures d'accompagnement techniques des producteurs, chambres d'agriculture ou groupements de producteurs **calquent leurs offres sur les demandes** de la profession. L'utilisation du site Internet des structures facilite cette démarche et l'adéquation des demandes avec l'offre.

Le financement des structures d'appui technique incombe de plus en plus aux éleveurs. « Beaucoup de services sont payants et chers ».

IV.B) L'offre des formations existantes - Synthèse par structure enquêtée:

■ **ACTALIA - Incontournable pour la formation fromagère :**

(<http://www.actilait.com/formation.html>)

Située sur le site de l'EPL de Carmejane (04), l'ancienne ACTILAIT est une structure incontournable dans le domaine de la formation fromagère.

Elle dispose d'une fromagerie (qui devient obsolète pour travailler de façon satisfaisante avec une dizaine de stagiaire), de salles de formations. Elle travaille avec plusieurs formateurs permanents.

La structure est prestataire de services pour de nombreux services de formation d'autres organisations agricoles. Les structures suivantes ont toutes profitées des compétences d'Actilait :

- Chambre d'agriculture 04-05-06.
- Associations d'éleveurs Agribio 04/05, Brebis Lait Provence, syndicats caprin.
- Coopérative Prov'Alp, Coopérative des producteurs de bovin 04/05.
- Centre de formation agricole, CFPPA Carmejane.

Leurs compétences sont reconnues par tous les éleveurs enquêtés, qui ont suivis leurs formations.

Actalia propose des formations compilées dans leur catalogue, disponible en téléchargement sur leur site ou à la demande. **Il s'adapte** aussi à des demandes spécifiques.

Les formations du catalogue sont regroupées en 5 thèmes principaux pour plusieurs formations :

- ✓ Les fondamentaux de la transformation fromagère.
- ✓ Fabrication fermière à base de lait Cru.
- ✓ Microbiologie du lait et des produits laitiers.
- ✓ Hygiène et réglementation - Optimisation du nettoyage - GBPH - Mieux comprendre la réglementation.
- ✓ Commercialisation: Techniques de vente et commercialisation.

Au printemps 2014, Actalia assure le stage 320 H en transformation fromagère, dans le cadre du programme ALCOTRA.

■ **Chambre d'agriculture 04 - adaptation aux demandes des agriculteurs:**

(<http://www.ahp.chambagri.fr/>)

Située à Dignes (04), La chambre d'agriculture adapte les formations aux demandes des agriculteurs. Elle répond à plusieurs missions du développement agricole et dispose d'un service dédié aux questions de formation.

Les demandes de formation ne sont pas forcément très importantes selon les techniciens enquêtés.

Concernant notre thème d'étude, la structure a déjà mis en place les formations suivantes :

- ✓ Découpe de la viande d'agneaux (2 jours). Cette formation s'est déroulée dans les locaux du CFA René Villeneuve (Digne 04), qui dispose des salles de découpes et des formateurs (voir plus bas, les formations du CFA).
- ✓ HACCP (1 jour) dans les salles de réunions de la chambre d'agriculture.
- ✓ Hygiène et transformation (1 jour) dans les salles de réunion de la chambre d'agriculture.

■ **Chambre d'agriculture 06 - adaptation aux demandes des agriculteurs:**

(<http://www.ca06.fr>)

Pour notre thème d'étude, la chambre d'agriculture 06, située à Nice a déjà mis en place plusieurs sessions de formations sur les thèmes suivants :

- ✓ Vente à la ferme: Capter et fidéliser sa clientèle (2 jours).
- ✓ Circuit court et vente directe (1 jour). Hygiène (2 jours).

Il s'agit plus de formations sur les aspects « vente et commercialisation » que sur les aspects transformation fromagère ou carnée.

Pour les demandes spécifiques sur les formations fromagères, il s'adresse en sous-traitance à ACTALIA.

En plus de ses missions de développement agricole, la chambre d'agriculture dispose d'un service dédié à la formation et s'adapte aux demandes de ses agriculteurs.

C'est un département où sont surtout présents l'horticulture, le maraichage, l'oléiculture et la vigne. Il ya donc plus de formation pour ces filières de production. L'élevage est plus présent dans l'arrière pays avec une vocation fortement pastorale. Les éleveurs sont dispersés dans les vallées ce qui pose d'ailleurs des problèmes pour adapter les lieux de formation.

La chambre d'agriculture met à disposition sur son site Internet plusieurs « Fiches Techniques » téléchargeables sur les thèmes suivants :

- ✓ *Découper la viande pour les circuits courts.*
- ✓ *Réussir votre Point de Vente Collectif.*

■ **Chambre d'agriculture 05 - adaptation aux demandes des agriculteurs:**

(<http://www.hautes-alpes.chambagri.fr/>)

Installée à Gap, La chambre d'agriculture 05 ne réalise pas de formation « transformation » mais réoriente les éleveurs vers d'autres organismes de formation: Actalia, l'Adfpa, Legta de Gap, CFPPA de Florac, l'IDEM.

Elle Propose des formations sur d'autres thèmes : alimentation, sanitaire, suivi technico-économique, techniques alternatives... Une partie de ces formations sont adaptées aux contraintes du cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

■ **Chambre régionale d'agriculture - un rôle de compilation :**

<http://www.agriculture-paca.fr/>)

La Chambre Régionale PACA, domiciliée à Aix en Provence (13), **compile l'ensemble des formations disponibles à son niveau et pour les 6 départements de la région**, à travers un catalogue consultable et téléchargeable. Un moteur de recherche permet de filtrer les formations selon plusieurs critères (thème/titre/organisme).
http://www.agriculture-paca.fr/catalogue_formation/catalogue.php

Ses sessions de formation sont principalement orientées **vers la commercialisation des produits viticoles et oléicoles.**

■ **AGRIBIO 04 et AGRIBIO 05 - adaptation aux demandes des agriculteurs:**

(<http://www.bio-provence.org/>)

Chacune est une association départementale de producteurs pratiquant une agriculture biologique. Elles répondent aux besoins de développement de l'agriculture biologique sur les départements 04 et 05. Certains des techniciens interviennent sur les deux départements avec des spécialisations par filière de production.

Ils ne font pas de proposition de formation sur le thème étudié, car la demande n'existe pas.

- ✓ Plusieurs formations sur d'autres thèmes (Productions animales et productions végétales)

- ✓ Suivi par un technicien à la demande.

■ **Bioprovence - un rôle de compilation** <http://www.bio-provence.org>

C'est la structure régionale dédiée au développement de l'agriculture biologique. Elle compile les offres de formation « bio » des 6 départements de la région PACA.

■ **Brebis Lait Provence (BLP) - Adaptation à la demande des adhérents:**

<http://www.breislait.com/>

C'est l'association des producteurs de brebis lait de la région PACA. Son siège se situe à la chambre d'agriculture 04 à Digne.

Pour le thème de notre étude, L'association sous traite les demandes des éleveurs adhérents à ACTALIA pour toutes les formations concernant la transformation fromagère et l'hygiène.

Par le passé, BLP a mis en place les formations suivantes :

- ✓ Pâte pressée type reblochon (formation à la ferme).
- ✓ Une formation sur la brousse et la glace a été annulée, faute d'inscrit.
- ✓ Plusieurs formations sur d'autres thèmes (Production animale et végétale).

La structure dispose d'un mi-temps technicien, qui met en place des suivis d'exploitations, à la demande.

Sur le site, Plusieurs fiches techniques sont disponibles en téléchargement sur différents thèmes (élevage/main d'œuvre/fromagerie/installation/...).

La structure fait remonter les besoins des adhérents et sous traite les formations auprès de prestataires, choisis en fonction des thèmes abordés.

■ **CPFFA Carmejane (04) - Centre de formation agricole:**

<http://www.digne-carmejane.educagri.fr/>

Le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA) de Digne- Carmejane est l'un des éléments constitutifs de L'Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLFPA) avec le Lycée (LEGTA) et le centre d'exploitation et d'expérimentation ovine.

Le CFPPA propose différents types et niveaux de formations agricole (du CAP au BTS).

Pour le thème de l'étude qui nous intéresse, Il propose un **BPREA** (Brevet Professionnel responsable d'exploitation agricole) **Animaux Laitiers** qui comprend **un module de formation théorique - Transformation fromagère fermière**. (3 jours) **et pratique - Mise en pratique de la technologie** (5jours).

Ce module est sous-traité auprès des formateurs d'ACTALIA.

■ **Lycée Agricole de Carmejane (04) - Centre de formation agricole:**

(<http://www.digne-carmejane.educagri.fr/>)

Concernant les formations liées à la transformation fromagère et carnée, le Lycée de Carmejane propose un **BAC Technologique STAV - Option Transformation Alimentaire** dont les principaux thèmes de formation sont :

- ✓ Elaboration d'un produit de qualité.
- ✓ Analyse d'une activité de transformation alimentaire.
- ✓ Hygiène alimentaire.
- ✓ Suivi qualité.

Le détail du contenu de cette formation est disponible sur le site Internet de la structure. En 2013, cette formation n'a pas eu lieu faute d'inscrit.

■ **CFA René Villeneuve - Centre de formation Digne (04) :**

<http://de1182.ispfr.net/>

C'est le centre de formation de la chambre des métiers et de l'artisanat du département 04. Il se situe à Digne.

Il propose des formations du niveau V au niveau I dans les *secteurs de l'alimentaire, du bâtiment, de l'automobile, du service à la personne et du tertiaire.*

Pour le thème de notre étude, la structure intervient à deux niveaux :

- ✓ **Une formation de CAP de Boucher.** (formation Niveau V)
- ✓ **La mise à disposition de ses ateliers techniques et de ses formateurs** pour des formations de la chambre d'agriculture sur la découpe d'agneaux.

Pour des formations futures, destinées à un public d'éleveurs transformateurs de viande, la mise à disposition des ateliers techniques et des formateurs du CFA, doit être envisagée.

■ **Atelier de découpe - Abattoir de Digne (04) :**

L'abattoir de Digne est un abattoir multi espèces (Ovin/Bovin/Caprin/Equin/Porc) d'une capacité de 700 Tonnes, qui est exploité par une SARL. Il a l'agrément « Agriculture Biologique ». Il travaille avec des éleveurs du département 04 et des départements limitrophes (05/06/83).

En plus de l'activité d'abattage, la structure propose à ses utilisateurs, **une prestation de service de découpe des carcasses** avec possibilité de mise sous vide, de saucisserie et de steak haché.

Grace à cette prestation, 70% du tonnage abattu est commercialisé en circuit court par les éleveurs.

Pour des formations futures, destinées à un public d'éleveurs transformateurs de viande, la mise à disposition de l'atelier de découpe pourrait être envisagée.

■ **GRETA Antenne St Lazare Digne (04) :**

http://04.gretanet.com/structure.php?page=lieu&id_structure=12

Les GRETA dépendent de l'éducation nationale et participent activement à la formation continue.

Le GRETA de Digne (04) antenne St Lazare propose un **CAP de Boucher** (formation niveau V) en alternance.

■ **CFA de Carros (06):** (*<http://www.cfa-carros.com/>*)

Ce CFA (Centre de Formation d'Apprenti) dispose d'un pôle alimentaire qui propose différentes formations dans ce secteur, notamment :

- ✓ CAP de Boucher. (formation Niveau V)

Au cours de sa formation, qui s'effectue en alternance sur deux années, le boucher procède aux différentes opérations concourant à la transformation des viandes, il prépare des produits carnés à partir de carcasses ou de morceaux de découpe d'animaux de boucherie.

A ces activités, s'ajoute la vente des abats de triperie, des volailles, des produits comestibles et la fabrication des produits de charcuterie. Ses connaissances anatomiques et culinaires doivent lui permettre d'acheter des carcasses de qualité et de conseiller la clientèle...

✓ CAP Charcutier traiteur. (formation Niveau V)

■ **LEGTA des Hautes Alpes (05):**

(<http://www.gap.educagri.fr/>)

Le lycée agricole de Gap propose un **BAC Professionnel CGEA - Option Production Animale** (formation de niveau IV), qui inclus un Module d'Adaptation Professionnelle sur la transformation et commercialisation des produits fermiers.

Lors de ce module sont présentées aux étudiants les grandes lignes des transformations fromagères et carnées et un cas concret d'une production est étudié en détail de la production à la vente.

A l'avenir ce module va évoluer vers l'étude des « agricultures plurielles » et l'étude de trois cas concrets de transformations et ventes différents.

■ **UFA des Hautes Alpes (05):**

L Unité de Formation par Apprentissage de Gap propose une formation unique en région PACA un **Certificat de Spécialisation - Option Production, Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers** (formation de niveau IV).

Ce CS s'adresse aux personnes qui ont le projet de s'installer ou de travailler sur une exploitation développant une activité de transformation fermière et de commercialisation en circuits courts.

Les principaux thèmes de formation sont :

- ✓ la production
- ✓ la transformation
- ✓ la commercialisation de produits fermiers

■ **IDEM de Gap (05) :**

(Institut des métiers des hautes alpes). (<http://www.idem05.fr/>)

L'Institut des Métiers des Hautes Alpes (IDEM05) et le CFA Régional de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hautes Alpes propose un **CAP de Boucher** (formation Niveau V).

■ **ADFPA (05) :** (<http://www.adfpa05.asso.fr/>)

L'ADFPA de Gap est une structure professionnelle (association loi 1901) de 6 organisations agricoles, qui propose de nombreuses formations par apprentissage longues et courtes sur le thème de la transformation carné et fromagère.

Un **BPREA** (Brevet Professionnel responsable d'exploitation agricole) **Animaux Laitiers** qui comprend la conduite et l'analyse d'un **atelier lait ou viande** (ou autre) et un **module de formation Vente Directe**.

L'ADFPA propose aussi de nombreuses formations courtes de 2 à 5 jours :

- ✓ Réglementation de l'hygiène alimentaire (HACCP).
- ✓ Réglementation en matière d'étiquetage.
- ✓ Conduite d'un autoclave.
- ✓ Découpe d'une carcasse (ovin).
- ✓ Formation à la demande.

V) PERSPECTIVES :

Pour les formations « transformation fromagère », ACTALIA est un outil de formation adapté à la demande mais à moderniser.

Selon l'expression des éleveurs et selon les structures d'appui technique qui lui délèguent ses besoins de formation, **ACTALIA répond bien aux besoins de la profession**, grâce au panel des formations proposées et à leur adaptabilité pour répondre aux demandes particulières.

L'outil de formation (principalement la fromagerie) doit être modernisé pour continuer à répondre aux nombreuses demandes, à leurs évolutions (plusieurs types de lait/ nouvelles transformations, glace,...) et permettre d'accueillir des groupes, dans de bonnes conditions de travail.

Pour les formations carnées, des partenariats régionaux à formaliser – une collaboration avec l'Italie à valoriser.

Des outils existent pour répondre aux besoins de la profession en ce qui concerne les formations en matière de découpe des carcasses mais surtout de transformation des produits. Des partenariats sont à formaliser avec L'abattoir - Atelier de découpe de Digne et le CFA René Villeneuve (Digne).

La collaboration avec le centre de formation de Moretta en Italie (province de Cuneo) doit être poursuivie, en adaptant bien les formations à un public d'éleveurs et en solutionnant les problèmes linguistiques afférents à ces formations à l'étranger.

Une offre à renforcer pour répondre aux besoins en accompagnement de projet.

L'appui technique projet, pour la mise en place d'ateliers de transformation viande, individuels ou collectifs et l'apport de références doivent être renforcés.

ANNEXES

- **Annexe 1** : Questionnaire éleveur « viande ». p20-22
- **Annexe 1 bis**: Questionnaire éleveur laitiers fromagers. P23-25
- **Annexe 2** : Questionnaire structure. P26-27
- **Annexe 3** : Liste des sites Internet consultés. P28

Voir aussi :

- Présentation des besoins et de l'offre de formation dans le domaine de la transformation fromagère et carnée sur les 3 départements alpins de la région PACA - **Disponible sur le site de L'EPL CARMEJANE** format Powerpoint.

- **Liste des ateliers de découpe :**

<http://www.evise.fr/nos-partenaires/les-ateliers-de-decoupe>

- **Liste des abattoirs :**

<http://www.evise.fr/nos-partenaires/les-abattoirs>

Annexe 1 :

Questionnaire éleveur viande et transformation

Dans le cadre d'un programme ALCOTRA, la Maison Régionale de l'Élevage (MRE) développe un partenariat avec un organisme technique en agroalimentaire à Cunéo.

L'objectif principal est la **mise en place de formations spécifiques aux éleveurs souhaitant transformer leur lait ou leur viande en région PACA**. Nous avons besoin de vos réponses à ce questionnaire pour adapter ces formations à votre demande.

Une première formation de 320h (160h en centre, 160h en stage) se déroulera de février à avril 2014.

Nom - Prénom

Commune :

Dept :

OUTIL DE PRODUCTION

Statut de l'exploitation (ind/ gaec/ earl/ autre) :

Principales activités agricoles :

SAU (ha) :

Parcours (ha) :

Dont fourrages (ha) :

Dont céréales (ha) :

Autres surfaces (ha) :

% autosuffisance pour l'alimentation du troupeau :

% des ventes des produits carnés dans le chiffre d'affaire total :

NB d'UTH :

Espèce animale (O/ B/ P) :

Taille du troupeau :

% de la production transformée :

TRANSFORMATION

√ Abattage

Où et qui réalise l'abattage :

Comment sont amenées les bêtes à l'abattoir (qui, véhicule, jour de la semaine) :

Comment est ramenée la viande sur l'exploitation (qui, véhicule, jour de la semaine) :

Temps passé pour l'abattage :

√ Découpe :

Où, type d'équipement

Qui réalise la découpe (sa formation) :

Transport entre abattoir et salle de découpe :

√ Transformation (charcuterie, plat cuisiné...) :

Où et qui réalise la transformation (sa formation) :

√ Stockage :

Où est réalisé le stockage

Type d'équipement :

CIRCUITS DE COMMERCIALISATION

√ Vente directe (o/n) :

% du chiffre d'affaire provenant de la vente directe :

à la ferme (o/n), qui :

sur les marchés (o/n), qui : nb /semaine :

magasin de producteur (o/n), qui :

AMAP et assimilé (o/n), qui :

Vente par correspondance (o/n), qui :

√ Un intermédiaire (o/n) + type de détaillant :

% du chiffre d'affaire provenant de ce type de vente :

√ GMS :

% du chiffre d'affaire provenant de ce type de vente :

√ la vente :

Période de vente :

Localisation des ventes :

Difficultés rencontrées (distance/ clientèle/ gamme/ réglementation...)

Temps passé à la commercialisation

FORMATION

√ Formation initiale :

Domaine/ date/ durée/ organisme/ coût/ niveau de satisfaction :

√ Formation continue :

Domaine/ date/ durée/ organisme/ coût/ niveau de satisfaction :

√ Besoin en formation (o/ n) :

Technique de transformation (détail si possible) :

Réglementation (détail si possible) :

Commercialisation (détail si possible) :

√ Besoin de suivi technique (détail si possible technique/ économique) :

Annexe 1 bis.

Questionnaire éleveur laitier et transformation fromagère.

Dans le cadre d'un programme ALCOTRA, la Maison Régionale de l'Élevage (MRE) développe un partenariat avec un organisme technique en agroalimentaire à Cuneo. L'objectif principal est la **mise en place de formations spécifiques aux éleveurs souhaitant transformer leur lait ou leur viande en région PACA**. Nous avons besoin de vos réponses à ce questionnaire pour adapter ces formations à votre demande.

Une première formation de 320H (160 H en centre 160 H en stage) se déroulera de Février à Avril 2014 Site ACTALIA, Centre fromager de Carmejane.

* * * * *

NOM + Prénom :

Commune :

Dept. :

OUTIL DE PRODUCTION :

Statut de l'exploitation (ind./gaec/earl/autres) :

Principales activités agricoles :

SAU (Ha) :

Parcours (Ha) :

Dont fourrages (Ha) :

Dont céréales (Ha) :

Autres surfaces (Ha) :

% autosuffisance pour l'alimentation du troupeau

% des ventes de produits laitiers transformés dans le Chiffre d'affaire :

Nb UTH :

Espèce animale (O / B / C) :

Taille du troupeau (EMP) :

Volume de lait transformé (Litres) :

Production moyenne /Animal (L) :

% de la production transformée :

TRANSFORMATION :

- Types de produits (Fromage/Yaourt/Glace/Flan/Beurre/Crème/Autres) :
- Fromage lactique frais (type faisselle) (% de la production):
- Fromage lactique affinés (type Picodon, Bûche/Pyramide) (% de la production):
- Caillé doux (type Banon/ Perail brebis) (% de la production):
- Pâte pressée (type Tome/reblochon/raclette) (% de la production):
- Pâte molle (type Camembert/Munster) (% de la production):
- Pâte persillée (type Bleu) (% de la production):
- Pâte filée (type Mozza.) (% de la production):
 - Temps passé à la transformation (heures)
 - Nb de personnes dédiées pour la transformation (équivalent temps plein) :
 - Date de création de l'atelier :

CIRCUITS DE COMMERCIALISATION :

✓ Vente directe (o/n):

- % du chiffre d'affaire provenant de la Vente directe :
- à la ferme (o/n) : - Sur les marchés (o/n) : Nb marchés/semaine :
- Dans magasin de producteur (o/n) : - Vente par correspondance (o/n)
- En AMAP (o/n) :

✓ Un intermédiaire + type de détaillant (o/n) :

- % du chiffre d'affaire provenant de ce type de vente :
- (crémier/restau/épicerie/...) :

✓ GMS (o/n) :

- % du chiffre d'affaire provenant de ce type de vente :

Pour les Différents circuits de commercialisation :

- Périodes de vente :
- Localisation des ventes :

- Difficultés rencontrées (distance/clientèle/gamme/règlementation/...) :
- Temps passé à la commercialisation :
- Nb de personnes dédiées pour la commercialisation (équivalent temps plein) :

FORMATION:

✓ **Formation(s) suivie(s):**

Domaine / Date / durée / organisme / coût / niveau de satisfaction :

- Formation initiale :

- Formation continue :

✓ **Besoin en formation :**

- Technique de transformation (détails si possible) :

- Règlementation (détails si possible) :

- Marketing / techniques de vente (détails si possible) :

✓ **Besoin de suivi technique:** (plutôt suivi technique, suivi économique, autre)

✓ **Besoin de références :** (dans quel domaine, économique, technique,...)

Annexe 2 :

QUESTIONNAIRE QUALITATIF

- Enquête Auprès des structures impliquées dans la formation en transformation fermière et artisanale des produits de l'élevage –

Département / N° :

Nom de la structure :

Adresse postale :

Nom de la personne enquêtée :

Tél : Mail :

A/ Présentation générale de la structure

Type de structure : (établissement agricole, OPA, association, entreprise ...) :

Types de formations dispensées, le cas échéant (niveaux de diplômes ou type de formation, thématiques, durée moyenne des différents types de formation, ...) :

Nombre d'élèves et/ou de stagiaires reçus chaque année sur le site :

Nombre de formateurs internes :

Nombre moyen de formateurs externes mobilisés chaque année :

B/ Focus sur les formations en transformation lait et/ou viande

Formations dispensées dans le domaine de la transformation lait et/ou viande (niveaux de diplômes ou type de formation, thématiques, durée moyenne des différents types de formation, type de public...) :

Thème de la formation	Durée de la formation	Public	Le cas échéant, diplôme délivré	Coût de la formation (hors financements)	Conditions d'accès (ex : niveau exigé ? ...)

Outils et ressources dont la structure dispose pour les formations en transformation lait et/ou viande (ex : atelier pédagogique ? ...)

Le cas échéant, financements mobilisés (ex : fonds de formation tels que Vivea ? Opca ? ...)

Quelles sont les modalités de diffusion de l'information sur les formations offertes ? (ex : mailings réguliers ? promotion via un site Internet, ?...)

Nombre d'élèves et/ou de stagiaires reçus chaque année sur ces thématiques :

Nombre de jours ou d'heures de formation correspondantes :

Nombre de formateurs internes spécialisés :

Nombre moyen de formateurs externes mobilisés chaque année :

C/ Avis sur la filière transformation fermière et artisanale et sur ses besoins

Questions spécifiques sur la filière viande :

« Selon vous, dans votre département d'implantation,

- quelle est approximativement la part des éleveurs qui transforment tout ou partie de leur viande ? .
- cela concerne-t-il certaines filières davantage que d'autres ?
- avez-vous constaté une évolution de ce secteur ces dernières années ?
- où ces produits sont-ils vendus ? (à la ferme, sur des points de vente collectifs, ...)

Questions sur les deux filières lait et viande :

- pensez-vous que l'offre de formation actuelle est suffisante :
 - à l'échelle de votre département ?
 - à l'échelle de la région PACA ?
- certaines thématiques vous semblent-elles non couvertes (ou non suffisamment couvertes) par l'offre de formation actuelle ? si oui, lesquelles ?

Annexe 3 : les sites INTERNET consultés.

- Site Alcotra :

<http://www.interreg-alcotra.org/2007-2013/?pg=&lang=fr>

- Site Maison Régionale de l'élevage (MRE) PACA :

<http://www.evise.fr/>

- Chambre régionale d'agriculture PACA - compilation des formations :

http://www.agriculture-paca.fr/catalogue_formation/

- CRITT agroalimentaire PACA) (Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologies Agro-alimentaires):

<http://www.critt-iaa-paca.com/>

- Université européenne des senteurs et des saveurs (Forcalquier - 04) :

<http://www.uess.fr/>

- EPLEFPA Lozère (Florac - 48):

<http://193.48.221.67/web/39-eplagroalimentaire.php>

- CFPPA Aurillac (Cantal 15) :

<http://cfppa-aurillac.fr/>