MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE

FORMATIONS VIANDE 2022/2023

MRE PACA : 570, av de la Libération 04100 MANOSQUE
Tel: +33 (0)4.92.72.56.81 www.mrepaca.fr

FORMATIONS VIANDE 2021/2022

4 modules en présentiel

- **Deux formations axées sur l'étude d'un projet, la création et la gestion d'un atelier de transformation viande**
- **Trois formations pratiques sur la transformation des produits à base de viande**

Ces formations s'adressent à des éleveurs qui souhaitent transformer et optimiser la commercialisation des produits issus de leur élevage. Elles sont en partie financées par le fonds Vivea.

1 module à distance

- **La transformation de la viande: connaissances de base**

Ces deux modules **gratuits** ont été élaborés conjointement par les partenaires du projet Transfovaal dont la MRE, Agenform (Italie) et les lycées agricoles de Carmejane et des Emeyères dans le cadre d'un projet transfrontalier financé par des fonds européens et régionaux

Besoins particuliers, porteurs de handicap, n'hésitez pas à nous contacter: Anne Baffert 06.79.88.11.16

Des formateurs expérimentés

Anne BAFFERT
Chargée de mission formation à la MRE
Gestionnaire d'un atelier agréé CE de transformation viande

Frédéric BAFFERT
Ancien boucher, Agriculteur en GAEC
Gestionnaire d'un atelier agréé CE de transformation viande

La MRE est certifiée pour la qualité de ses actions de formations depuis 2021

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante:
ACTIONS DE FORMATION

La formation à distance a été réalisée et est présentée par:
Emilia BREZZO- Agenform Cuneo (Italie)

UNION EUROPÉENNE
RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES
Interreg ALCOTRA
Transfovaal
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté
Égalité
Fraternité

CONCEVOIR SON PROJET EN TRANSFORMATION VIANDE

25 novembre 2022
Manosque

Prérequis
Aucun

Durée : 7 heures
soit 1 jour

Méthode et Moyens pédagogiques
Exposé en salle
Exercices appliqués
Échanges avec les formateurs
Evaluation des acquis

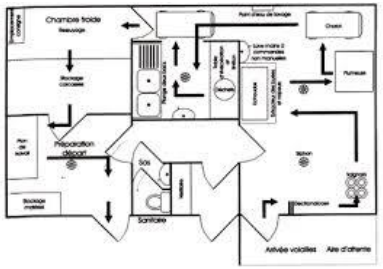
Coût pédagogique :
Ayant droit VIVEA :
32€
Autre public :
238 €

Objectifs de formation :

Étudier la faisabilité d'un projet en transformation viande

Contenus pédagogiques :

- Acquérir les connaissances réglementaires, technico-économiques et organisationnelles nécessaires à l'élaboration du projet d'atelier de transformation viande
- Être en mesure de structurer sa réflexion pour orienter ses décisions.
- Connaître la réglementation relative aux ateliers de transformation
- Identifier les différents types de circuits courts
- Analyser les volumes de production et les modes de commercialisation pour déterminer le type d'atelier à concevoir.
- Identifier les contraintes juridiques.
- Identifier les moyens économiques, humains, organisationnels nécessaires à l'élaboration du projet
- Acquérir une méthode pour définir et structurer un plan d'action relatif à un projet d'atelier de transformation.
- Savoir fixer des objectifs opérationnels dans un contexte de gestion de projet.
- Élaborer un plan d'entreprise
- Déterminer des coûts à court, moyen et long terme et évaluer les recettes pour évaluer la rentabilité.
- Connaître les contraintes liées à la réalisation du projet, notamment la gestion du temps et la pression organisationnelle.
- Identifier et analyser les leviers de la réussite



CONCEVOIR ET SAVOIR GÉRER UN ATELIER DE TRANSFORMATION VIANDE

8, 9, 15, 16 décembre 2022
Manosque

Prérequis
Aucun

Durée : 28 heures
soit 4 jours

Méthode et Moyens pédagogiques
Exposé en salle
Exercices appliqués
Échanges avec les formateurs
Evaluation des acqis
Coût pédagogique :
Ayant droit VIVEA :
168 € HT
Autre public :
952 € HT

Objectifs de formation :

Concevoir un atelier de transformation viande en respectant les critères de qualité et la réglementation tout en assurant une gestion efficiente.

Contenus pédagogiques :

- Concevoir l'espace et aménager les flux d'un atelier de transformation viande
- Savoir identifier les besoins en matériaux et matériels et évaluer leur coût.
- Être en mesure d'optimiser les infrastructures nouvelles ou existantes
- Connaître les principes de la marche en avant dans l'espace et dans le temps
- Maîtriser les notions de contamination et de multiplication microbiennes et savoir analyser les risques de manière efficace.
- Identifier les risques de la transformation de viande
- Appréhender la réglementation en lien avec la sécurité alimentaire
- Approche de la démarche HACCP
- Adopter les bonnes pratiques d'hygiène pour créer son propre plan de maîtrise sanitaire.
- Connaître les prérequis d'un plan de maîtrise sanitaire
- Être en capacité de faire le lien avec l'analyse des risques
- Approfondir la démarche HACCP et pouvoir l'appliquer de manière autonome
- Savoir élaborer et appliquer les procédures de maîtrise sanitaires pour répondre aux exigences réglementaires et de contrôle d'un atelier de transformation viande.
- Savoir concevoir une procédure de maîtrise sanitaire
- Connaître les spécificités des différents agréments sanitaires
- identifier les contraintes réglementaires des organismes de surveillance des agréments.

LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE: LES CONNAISSANCES DE BASE
Module de formation à distance (e-learning)

- Connaissances de base
  - Composition chimique de la viande
  - Les tissus qui composent la viande
  - Les caractéristiques organoleptiques de la viande
  - La conservation de la viande
  - Alimentation et viande
- La viande transformée
  - Introduction à la charcuterie
  - Salami cru: les ingrédients
  - Salami cru: les micro-organismes starter
  - Salami cru: les épices
  - Salami cru: affinage
  - Transformation par salaison et maturation

PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
UNION EUROPÉENNE Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES
RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR
Interreg ALCOTRA
TRANSFOVAAL
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté Égalité Fraternité

TRANSFORMATION DE CHARCUTERIES CRUES ARTISANALES

6, 7 & 09, 10 février 2023
Sorbiers (05) ou Gap

Prérequis
Aucun

Durée : 28 heures
soit 4 jours

Méthode et Moyens pédagogiques
- Apport théorique: tout au long de la formation
- Travail de fabrication en atelier : 1 poste/stagiaire
- Evaluation des acquis

Coût pédagogique :
Ayant droit VIVEA :
235,20 €
Autre public :
1019,20 €

Objectifs de formation :
Acquérir les connaissances et le savoir faire nécessaires à la transformation de charcuteries crues en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

Contenus pédagogiques :
- Comprendre le processus microbiologique des salaisons
- Travailler la matière première pour fabriquer des charcuteries crues artisanales en respectant la sécurité alimentaire et en optimiser la commercialisation

➢ *Savoir reconnaître les différentes pièces de viande et pouvoir déterminer leur utilisation en charcuterie*
➢ *Découpe sommaire et préparation des mêlées*
➢ *Maîtriser les étapes de fabrication: hachage, malaxage, embossage*
➢ *Maîtriser les procédures de salage (saumures, sel sec, sous-vide…)*
➢ *Connaître et utiliser à bon escient les différents boyaux et les épices*
➢ *Concevoir les procédures de stockage des auxiliaires de fabrication et les appliquer*
➢ *Savoir stocker les produits finis ou semi-finis*
➢ *Assurer la stabilité des valeurs organoleptiques des charcuteries*
➢ *Maîtriser les différentes techniques d'emballage et la réglementation relative à l'étiquetage (allergènes, tares, ingrédients),*
➢ *Procéder au déstockage en respectant les règles de sécurité alimentaire*
➢ *Savoir aiguiser les outils de découpe sans les détériorer*

TRANSFORMATION DE CHARCUTERIES CUITES ARTISANALES

13, 14 & 16, 17 février 2023
Sorbiers (05) ou Gap

Prérequis
Aucun

Durée : 28 heures
soit 4 jours

Méthode et Moyens pédagogiques
- Apport théorique: tout au long de la formation
- Travail de fabrication en atelier : 1 poste/stagiaire
- Evaluation des acquis

Coût pédagogique :
Ayant droit VIVEA : 235,20 €
Autre public : 1019,20 €

Objectifs de formation :
Acquérir les connaissances et le savoir faire nécessaires à la transformation de charcuteries cuites en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

Contenus pédagogiques :

- Travailler la matière première pour fabriquer des charcuteries cuites artisanales en respectant la sécurité alimentaire et en optimiser la commercialisation

- *Savoir reconnaître les différentes pièces de viande et pouvoir déterminer leur utilisation en charcuterie*
- *Découpe sommaire et préparation des mêlées*
- *Fabrication de charcuteries cuites(pâté, caillettes, jambon cuit, boudin blanc...)*
- *Connaître et utiliser à bon escient les épices*
- *Maîtriser les étapes de fabrication: parage, hachage, malaxage*
- *Connaître et savoir utiliser les différentes méthodes de cuisson*
- *Maîtriser les procédures de refroidissement*
- *Assurer la stabilité des valeurs organoleptiques des charcuteries*
- *Maîtriser les différentes techniques d'emballage et la réglementation relative à l'étiquetage (allergènes, ingrédients, tares, DLC...)*
- *Procéder au déstockage en respectant les règles de sécurité alimentaire*
- *Savoir aiguiser les outils de découpe sans les détériorer*

TRANSFORMATION DE PLATS CUISINES A BASE DE VIANDE

21, 22, 23 février 2023
Sorbiers (05) ou Gap

Prérequis
Aucun

Durée : 21 heures
soit 3 jours

Méthode et Moyens pédagogiques
- Apport théorique: tout au long de la formation
- Travail de fabrication en atelier : 1 poste/stagiaire
- Evaluation des acquis

Coût pédagogique :
Ayant droit VIVEA :
176,40 €
Autre public :
764,40 €

Objectifs de formation :
Acquérir les connaissances et le savoir faire nécessaires à la transformation de plats cuisinés à base de viande en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.

Contenus pédagogiques :
- Travailler la matière première pour fabriquer des plats cuisinés en utilisant les morceaux moins nobles tout en respectant la sécurité alimentaire
- Appréhender les différentes techniques de fabrication des plats cuisinés à base de viande et savoir en optimiser leur commercialisation

➢ *Identifier les pièces de viandes économiquement utiles à la confection de plats cuisinés*
➢ *Savoir organiser son poste de travail connaître les risques liés aux zones sensibles (chaud, froid, légumes,viandes…)*
➢ *Fabrication de plats cuisinée (lasagnes de brebis, daube de porc ou autre, pieds paquets, moussaka...)*
➢ *Connaître les épices et optimiser leur utilisation*
➢ *Connaître les différentes cuissons, en identifier les avantages et inconvénients pour orienter ses choix.*
➢ *Maîtriser les procédures de refroidissement et de conservation (hors stérilisation)*
➢ *Assurer la stabilité des valeurs organoleptiques des plats cuisinés*
➢ *Maîtriser les différentes techniques d'emballage et la réglementation relative à l'étiquetage (allergènes, ingrédients, tares, DLC...)*
➢ *Procéder au déstockage en respectant les règles de sécurité alimentaire*

BULLETIN D'INSCRIPTION « FORMATION VIANDE » valant convention de formation

DEMANDEUR

Nom* : **Prénom* :**
Adresse* :
Code postal* : **Ville* :**
Tél.* :
E-mail* :
Date de naissance* :
Profession*:
Niveau de qualification*:
(*) réponse obligatoire

STATUT (1 seule réponse possible)

- ☐ Exploitant agricole
- ☐ Conjoint exploitant agricole
- ☐ Aide familial
- ☐ Cotisant solidaire

Joindre l'attestation sur l'honneur : « statut / crédit formation »
+ Attestation téléchargeable sur le site de la MSA faisant apparaître un « flash code » ou un « code sécurisé », précisant « à jour de vos cotisations».

- ☐ Exploitant agricole nouvellement installé **(-1an)**

Attestation produite par la MSA, précisant votre date d'installation avec un code sécurisé, précisant « à jour de vos cotisations »

- ☐ En cours d'installation

Original de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivré par vote CEPPP, **signée, tamponnée, datée de l'année en cours.**
L'original de l'engagement,
La copie de votre PPP signée des deux conseillers et vous-même,
La Copie d'écran de votre CPF.

- ☐ Salarié d'exploitation agricole
- ☐ Salarié d'organisme agricole

Nom et adresse de l'employeur (si prise en charge par l'employeur) :

Signature:

- ☐ Autre : Nous contacter

FORMATION(S) SOUHAITÉE(S)

Cocher la ou les cases qui vous concernent

- ❑ Concevoir son projet en transformation viande ***25 novembre 2022***
- ❑ Concevoir et savoir gérer un atelier de transformation viande ***8,9,15,16 décembre 2022***
- ❑ Transformation de la viande: connaissances de base – ***e-learning***
- ❑ Transformation charcuteries crues artisanales ***6,7,9,10 février 2023***
- ❑ Transformation charcuteries cuites artisanales ***13,14,16,17 février 2023***
- ❑ Transformation plats cuisinés à base de viande ***21, 22, 23 février/2023***

Faîtes nous part de vos attentes concernant cette (ces) formation(s):

.....

.....

.....

.....

A compléter et renvoyer à:
Maison régionale de l'élevage - 570 av de la Libération 04100 MANOSQUE 04.92.72.56.81 mre@mre-paca.fr
Ou par mail: mre@mre-paca.fr
Renseignements: Anne BAFFERT 06.79.88.11.16 a.baffert@mre-paca.fr
Vous avez des besoins ou des contraintes particulières, dites le nous (contraintes horaires, porteur de handicap, ...)