

MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE



FORMATIONS VIANDE 2023/2024

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



FORMATIONS VIANDE

2022/2023

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

Ce module gratuit a été élaboré 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



La certification qualité a été dérivée 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)



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





TRANSFORMATION DE CHARCUTERIES CRUES ARTISANALES

**12, 13 & 15, 16
février 2024
Sorbiers (05)**

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 :

84 €

Autre public :

868 €

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 microbologique 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

1, 2 & 5, 6
février 2024
Sorbiers (05)

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 :
84 € TTC
Autre public :
868 € TTC

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

4, 5 6 mars 2024
Sorbiers (05)

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 :
63 € TTC
Autre public :
651 € TTC

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

FORMATION(S) SOUHAITÉE(S)

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 de régularité au regard du fonds de formation VIVEA; (**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

Cocher la ou les cases qui vous concernent

- Concevoir et savoir gérer un atelier de transformation viande
8+7,8,14,15 décembre 2023
- Transformation de la viande: connaissances de base – **e-learning**
- Transformation charcuteries crues artisanales **12,13,15,16 février 2024**
- Transformation charcuteries cuites artisanales **1,2,5,6 février 2024**
- Transformation plats cuisinés à base de viande **4,5,6 mars 2024**

Les formations pratiques se dérouleront à Sorbiers (05)

Faites 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, ...)