

# MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE



## FORMATIONS VIANDE 2024/2025

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



# FORMATIONS VIANDE 2022/2023

## 4 modules en présentiel

- Une formation axée 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.



*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



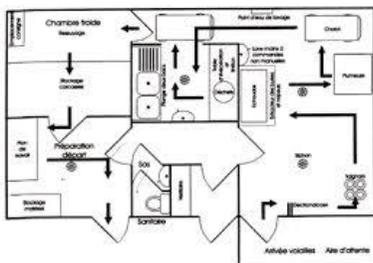
**Frédéric BAFFERT**

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 délivrée au titre de la catégorie d'action suivante:  
**ACTIONS DE FORMATION**



# CONCEVOIR ET SAVOIR GÉRER UN ATELIER DE TRANSFORMATION VIANDE

**Décembre 2024**  
**Manosque**

**Prérequis**  
Aucun

**Durée** : 28 heures  
soit 4 jours

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

**Coût pédagogique** :  
Ayant droit VIVEA :  
84 € TTC  
Autre public :  
952 € TTC

## 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.



# TRANSFORMATION DE CHARCUTERIES CRUES ARTISANALES

**Janvier 2025**  
**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 :

952 €

## 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

24, 27, 28 et 29 Janvier  
2025

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 :

952 € 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

**Février 2025**  
**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 :

714 € 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)

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Exploitant agricole<br><input type="checkbox"/> Conjoint exploitant agricole<br><input type="checkbox"/> Aide familial<br><input type="checkbox"/> Cotisant solidaire | } | Joindre l'attestation de régularité au regard du fonds de formation VIVEA; <b>(Attestation téléchargeable sur le site de la MSA faisant apparaître un « flash code » ou un « code sécurisé », précisant « à jour de vos cotisations »).</b>   |
| <input type="checkbox"/> Exploitant agricole nouvellement installé (-1an)  | } | <b>Attestation produite par la MSA, précisant votre date d'installation avec un code sécurisé, précisant « à jour de vos cotisations »</b>  |
| <input type="checkbox"/> En cours d'installation   | } | <b>Original</b> de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivré par vote CEPPP, <b>signée, tamponnée, datée de l'année en cours.</b><br><b>L'original</b> de l'engagement,<br><b>La copie</b> de votre PPP signée des deux conseillers et vous-même,<br><b>La Copie</b> d'écran de votre CPF. |
| <input type="checkbox"/> Salarié d'exploitation agricole<br><input type="checkbox"/> Salarié d'organisme agricole  | } | <b>Nom et adresse de l'employeur</b> (si prise en charge par l'employeur) :   |
| <input type="checkbox"/> Autre : Nous contacter  | } | <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; min-height: 40px;">         Signature:       </div>   |

Cocher la ou les cases qui vous concernent

- Transformation charcuteries crues artisanales **13,14,16,17 janvier 2025**
- Transformation charcuteries cuites artisanales **24, 27, 28, 29 janvier 2025**
- Transformation plats cuisinés à base de viande **3,4,5 février 2025**

*Les formations pratiques se dérouleront à Sorbiers (05)*

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  
 formation@mre-paca.fr  
***Vous avez des besoins ou des contraintes particulières, dites-le-nous (contraintes horaires, porteur de handicap, ...)***