



Formations viande 2025~2026

MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE



570 avenue de la libération 04100 manosque



04.92.72.56.81



www.mrepaca.fr

Formations viande 2025~2026

- 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
QUALIOPi, GAGE
DE LA QUALITÉ
DE SES ACTIONS
DE FORMATIONS



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante:
ACTIONS DE FORMATION

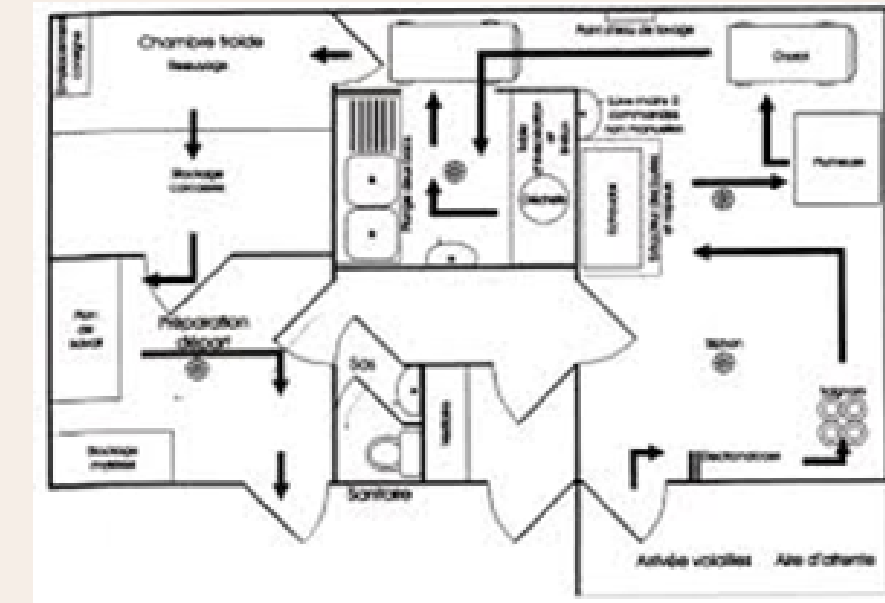
CONCEVOIR ET SAVOIR GÉRER UN ATELIER DE TRANSFORMATION VIANDE

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
- Identifier les besoins en matériaux et matériels et évaluer leur coût
- Optimiser les infrastructures nouvelles ou existantes
- Les principes de la marche en avant dans l'espace et le temps
- Les notions de contamination et de multiplication microbiennes et savoir analyser les risques de manière efficace
- Identifier les risques de la transformation de viande
- 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
- 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



12, 13, 19, 20 MARS 2026
A MANOSQUE

PRÉ-REQUIS : AUCUN

DURÉE : 28 HEURES

MÉTHODES ET MOYENS
PÉDAGOGIQUES :

- EXPOSÉS EN SALLE
- EXERCICES APPLIQUÉS
- ÉCHANGES AVEC LES FORMATEURS
- ÉVALUATION DES ACQUIS

COÛT PÉDAGOGIQUE :

- AYANT DROIT VIVEA :
84 EUROS TTC
 - AUTRE PUBLIC :
1092 EUROS TTC
- 

TRANSFORMATION DE CHARCUTERIES CRUES ARTISANALES

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



■ 19, 20, 21, 22 JANVIER 2026
A CARMEJANE

■ PRÉ-REQUIS : AUCUN

■ DURÉE : 28 HEURES

■ MÉTHODES ET MOYENS
PÉDAGOGIQUES :

- APPORT THÉORIQUE TOUT AU LONG DE LA FORMATION
- TRAVAIL DE FABRICATION EN ATELIER : 1 POSTE/STAGIAIRE
- ÉVALUATION DES ACQUIS

■ COÛT PÉDAGOGIQUE :

- AYANT DROIT VIVEA :
84 EUROS TTC
- AUTRE PUBLIC :
1092 EUROS TTC

TRANSFORMATION DE CHARCUTERIES CUITES ARTISANALES

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, tares, ingrédients)
 - Procéder au déstockage en respectant les règles de sécurité alimentaire
 - Savoir aiguiser les outils de découpe sans les détériorer



■ 8, 9, 12, 13 JANVIER 2026
A CARMEJANE

■ PRÉ-REQUIS : AUCUN

■ DURÉE : 28 HEURES

■ MÉTHODES ET MOYENS
PÉDAGOGIQUES :

- APPORT THÉORIQUE TOUT AU LONG DE LA FORMATION
- TRAVAIL DE FABRICATION EN ATELIER : 1 POSTE/STAGIAIRE
- ÉVALUATION DES ACQUIS

■ COÛT PÉDAGOGIQUE :

- AYANT DROIT VIVEA :
84 EUROS TTC
- AUTRE PUBLIC :
1092 EUROS TTC

TRANSFORMATION DE PLATS CUISINES A BASE DE VIANDE

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 charcuteries cuites artisanales en respectant la sécurité alimentaire et en optimiser la commercialisation
- 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, tares, ingrédients, DLC)
 - Procéder au déstockage en respectant les règles de sécurité alimentaire



■ 9, 10, 11 FÉVRIER 2026
A CARMEJANE

■ PRÉ-REQUIS : AUCUN

■ DURÉE : 21 HEURES

■ MÉTHODES ET MOYENS
PÉDAGOGIQUES :

- APPORT THÉORIQUE TOUT AU LONG DE LA FORMATION
- TRAVAIL DE FABRICATION EN ATELIER : 1 POSTE/STAGIAIRE
- ÉVALUATION DES ACQUIS

■ COÛT PÉDAGOGIQUE :

- AYANT DROIT VIVEA :
63 EUROS TTC
- AUTRE PUBLIC :
819 EUROS TTC