

# FORMATION

du réseau

Bio en Grand Est



## Charcuteries cuites en porc bio

### Mercredi 25 et jeudi 26 mars

#### Intervenante :

**Christophe RODIER**, formateur en technologie des viandes pour le CFPPA d'Aurillac

#### Animatrice :

Julia Sicard

[Julia.sicard@biograndest.org](mailto:Julia.sicard@biograndest.org)

☎ 06 52 69 13 89

**Lieu :** EPL Agro Bar le Duc (55)

**Horaires :** 9h30-17h30

#### Tarifs :

Le coût de la formation est de :

	Adhérents	Non adhérents
personnes éligibles au VIVEA	<b>56€</b> <i>( le reste est pris en charge par Vivea dans la limite de votre plafond de formation annuel)</i>	
personnes non éligibles au VIVEA *	<b>87.5 €/j</b>	<b>175 €/j</b>

\*Pour les salariés, un financement par le FAFSEA est possible (basé sur un coût pédagogique + salaire brut hors frais annexes). Tél. FAFSEA: 03 83 96 87 79 (Accompagnement à l'Effort de Formation)

Organisée par :  avec le soutien de : 



#### Objectif(s) :

Beaucoup d'éleveurs de porcs biologiques du Grand Est et de Franche-Comté font de la vente directe. Certains ont des laboratoires de transformation à la ferme, d'autres font faire via prestations leurs découpes et transformations. Des éleveurs ont envie de se perfectionner et d'autres de se former aux techniques de charcuteries cuites (avec le projet de faire de la transformation fermière) dans l'optique de travailler son produit jusqu'au bout avant sa commercialisation. La formation – avec beaucoup de démonstrations de pratiques - aura lieu dans un laboratoire fermier et avec un formateur reconnu du centre de formation d'Aurillac (CFPPA).

#### Le programme de la formation :

<b>Mercredi 25 et jeudi 26 mars</b> 9h30-17h30 Repas partagé ou au restaurant le midi.	88140 Vrecourt	<p><b>S'approprier les connaissances relatives à la mise en œuvre d'un procédé de découpe et ou de transformation à la Ferme</b></p> <p>Connaître le produit viande (Présenter la composition et la structure du muscle, présenter les étapes de la transformation du muscle en viande, mesurer les différentes qualités de viande). Découpe de porc (étapes et impact de l'abattage, les différents morceaux, les étapes de découpe et le matériel) Mesure de la valorisation de la matière première (recensement des coûts, estimation du coût de revient, détermination du prix de vente, seuil de rentabilité et le point mort)</p> <p><b>S'approprier les gestes professionnels en transformation des viandes : pratiques de désossage, découpe, parage, pièceage, conditionnement, étiquetage.</b></p> <p>Démonstrations puis travaux pratiques pour chaque stagiaire sur un porc autour du désossage, découpe, parage, pièceage, conditionnement, étiquetage.</p>
---	----------------	--

Bulletin d'inscription à retourner à : [julia.sicard@biograndest.org](mailto:julia.sicard@biograndest.org) S'INSCRIRE AVANT LE : 20/02/2020

Formation : « Formation charcuteries cuites en porc bio »

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Tel : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Mail : \_\_\_\_\_

Date de naissance : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations)

- chef d'exploitation
- Conjoint(e) collaborateur(trice)
- Aide familiale
- Cotisant(e) solidaire
- Salarié(e)
- Autre – précisez :