



• BIO DE PROVENCE •  
ALPES • CÔTE D'AZUR  
Les Agriculteurs BIO de PACA

# FORMATION

## Mettre en place un atelier de tuerie de volailles à la ferme pour gagner en autonomie et valeur ajoutée

**Public :** Eleveurs de volailles de chair et porteurs de projets.

**Cette formation est pour vous si :**

- ✓ Vous souhaitez mettre en place un atelier de tuerie sur votre ferme et vous souhaitez y voir plus clair sur le choix des équipements, les investissements nécessaires, la réglementaire et les aspects pratico-pratiques pour bien mener cet atelier.
- ✓ Vous souhaitez bénéficier de l'expérience d'une agricultrice qui maîtrise la chaîne de production de ses volailles bio : de la fabrication d'aliments jusqu'à la commercialisation de ses volailles en passant par la tuerie à la ferme.

**Intervenants :** Sylvie IMBERT, éleveuse de volailles de chair bio avec atelier de tuerie et fabrication d'aliments à la ferme & Sarah OBELLIANNE, technicienne élevages monogastriques à Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

**Le 8 Mars**  
**De 9h à 17h00**



### Programme de la journée de formation

**Mardi 23 février**

**8h45** *Accueil des participants*

**9h – 12h30**

- Tour de table des participants et mise en commun des attentes de chacun et du protocole général à suivre.
- Présentation des étapes clés dans la chaîne d'abattage des volailles.
- Démonstration d'une tuerie de volailles : méthode d'abattage des volailles et bien-être animal, règle de manipulation des animaux et techniques de mise à mort.
- La découpe de volailles en pratique : technique de plumage et d'éviscération.
- Ressuyage, emballage et stockage des carcasses à la ferme.

**12h30-13h30**

*Pause déjeuné : repas tiré du sac*

**13h30 – 17h00**

- Retour sur les étapes clés dans la chaîne d'abattage des volailles en regard des normes sanitaires.
- Approche de la méthode HACCP et réalisation d'un modèle de plan HACCP utilisable pour un atelier de tuerie de volailles à la ferme.
- Réglementation et normes sanitaires d'un atelier de tuerie à la ferme, identification des risques et moyens de maîtrise.
- Temps de travail prévisionnel, organisation et aménagement de son emploi du temps
- Transport des carcasses sur le lieu de vente et distribution aux consommateurs

### Informations pratiques

**LIEU :** Le Village– exploitation de Sylvie IMBERT – 05 300 St Pierre Avez

**HORAIRES :** 8h45 – 17h00

**REPAS :** repas tiré du sac – Bio de PACA fournira les boissons chaudes

**TARIFS :** • **gratuite** pour les contributeurs VIVEA (agriculteurs, conjoints, collaborateurs et cotisants solidaires)  
• **175 €** pour les agriculteurs non éligibles aux fonds VIVEA et pour les salariés (possibilité de prise en charge par les fonds de formation professionnelle : OPCALIM, FAFSEA,...)

**INSCRIPTION :** voir modalité d'inscription au verso

Bio de Provence Alpes Côte d'Azur

255 Chemin de la Castelette - BP 21284 – 84911 Avignon cedex 09

Tél : 04 90 84 03 34 – Fax : 04 90 84 03 33

[www.bio-provence.org](http://www.bio-provence.org)

## Modalité d'inscriptions

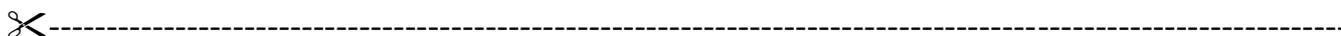
**INSCRIPTION** : votre inscription sera effective dès réception de votre **bulletin d'inscription avec versement d'un chèque de 50 € d'arrhes**. Votre chèque ne sera encaissé qu'en cas d'absence de votre part, sans nous avoir prévenu, au plus tard 10 jours avant la date de la formation.

**SERVICE DE REMPLACEMENT** : vous pouvez vous faire remplacer lors de la formation elle-même ou dans les 3 mois qui suivent la formation. Contacter votre antenne départementale pour le Service de Remplacement sur : [www.servicederemplacement.fr](http://www.servicederemplacement.fr).

**Pour plus d'information pratiques, contacter** : Sarah Obellianne au 04.26.78.44.40 / 06.37.37.49.55  
par mail à : [sarah.obellianne@bio-provence.org](mailto:sarah.obellianne@bio-provence.org)

**Rappel** : toutes nos formations peuvent, à la demande, être renouvelées. Si vous n'êtes pas disponibles aux dates proposées, contactez-nous !

**NB** : La fédération régionale des bio de PACA peut être amenée à annuler ou reporter ses formations par manque de participants, seules les personnes inscrites sont alors informées.



## Bulletin d'inscription

### **Mettre en place un atelier de tuerie de volailles à la ferme pour gagner en autonomie et valeur ajoutée**

Coupon-réponse à retourner, accompagné de votre règlement **avant le 29 février**  
soit par courrier à : Bio de PACA – 255 chemin de la Castelette – BP 21284 – 84911 Avignon Cedex 09,  
soit par fax au : 04 90 84 03 33,  
soit par mail : [sarah.obelliane@bio-provence.org](mailto:sarah.obelliane@bio-provence.org)

**NOM Prénom** : ..... **Exploitation** : .....

**Adresse** : .....

**Email** : .....

**Téléphone** : ..... **Date de naissance** : .....

**Statut** :  Je suis éligible VIVEA (agriculteurs à jour des cotisations MSA) : je joins un chèque de 50 € d'arrhes

Je suis non éligible : je joins un chèque de 175 €

Je suis salarié : je joins un chèque de 175 € (prise en charge possible par OPCALIM ou FAFSEA)

**Règlement** : Merci d'adresser votre chèque d'arrhes (50 € pour les contributeurs VIVEA) ou de règlement (175€ pour les personnes non éligibles à VIVEA) à l'ordre de **Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur**

→ Vous recevrez un mail de confirmation de votre inscription en retour