

Concevoir et utiliser un atelier de découpe collectif

Appréhender les bases de la découpe et de la transformation carnée pour mettre en place et faire fonctionner un outil collectif.

Objectifs de la formation

- Appréhender les enjeux de conception et d'utilisation d'un atelier de transformation collectif et les possibilités d'intégration dans sa stratégie d'entreprise. - Appréhender le fonctionnement d'un atelier de transformation collectif. - Être capable de réaliser des découpes et transformations carnées et d'utiliser un autoclave. - Être en mesure d'initier un projet adapté à ses besoins

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Déroulé

Mise en contexte -

- Présentation des étapes de création d'un projet collectif : de l'idée au projet, de l'émergence à la réalisation.
- Comment définir une stratégie d'entreprise et s'appuyer sur un atelier de transformation collectif? Quelles perspectives ouvertes par ce type d'outil?

Les étapes à respecter pour un projet d'atelier collectif -

- Présentation des besoins à clarifier en amont : nature des espèces, des volumes des produits, du type de commercialisation, ...
- Exposé des systèmes de fonctionnement possibles
- Focus sur les tâches non productives et l'importance de les anticiper
- Présentation d'exemples concrets de projet
- Estimation des coûts de production : Comment optimiser les charges de fonctionnement dans un atelier de transformation collectif fermier?

Aspects techniques de la conception d'un atelier de transformation de produits fermier -

- Choix des panneaux, du sol, des matériaux, des surfaces et des circuits
- Les spécificités d'un atelier collectif
- Les erreurs à éviter
- Les impératifs et agréments spécifiques pour les produits carnés

Exemple de la technologie fermière du saucisson sec fermier -

- Les Matières premières : Comment évaluer la qualité de la viande et de la découpe?
- Les boyaux et sous-produits valorisables
- Les ingrédients : comment mettre en place une recette et bien les choisir?
- Suivi d'un protocole de transformation : découpe, hachage, mélange, mise en boyaux, égouttage, séchage, conservation des produits après séchage

Présentation de la technique de stérilisation en autoclave -

Retour sur l'ensemble des journées de formation et échange sur thèmes abordés -

- Mise en perspective des stratégies mobilisables par chacun : amélioration de la valeur ajoutée, diversification de gamme, gestion des surplus et invendus, ...
- Présentation des synergies avec d'autres producteurs pour s'approvisionner localement et initier de dynamiques de territoire

Dates, lieux et intervenants

25 janv 2021 En itinérance dans des fermes et entreprises du
09:30 - 17:30 (7hrs) Cantal
15014 Aurillac

26 janv 2021
09:30 - 17:30 (7hrs)

Yves Arnaud, formateur en hygiène et technologie des viandes pour le
CFPPA d'Aurillac, 20 ans d'expérience

27 janv 2021
09:30 - 17:30 (7hrs)

Yves Arnaud, formateur en hygiène et technologie des viandes pour le
CFPPA d'Aurillac, 20 ans d'expérience

28 janv 2021
09:30 - 17:30 (7hrs)

Yves Arnaud, formateur en hygiène et technologie des viandes pour le
CFPPA d'Aurillac, 20 ans d'expérience

29 janv 2021
09:30 - 17:30

Yves Arnaud, formateur en hygiène et technologie des viandes pour le
CFPPA d'Aurillac, 20 ans d'expérience

Financier(s)

Infos complémentaires

Organisée par ADEAR Côtes d'Armor

Durée de la formation 5 jour(s)

Date limite d'inscription 11/01/2021

Tarifs

Adhérent 100€

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Cédric Bernard

agriculturepayanne@wanadoo.fr

ADEAR Côtes d'Armor

Agriculture paysanne 22

93 boulevard Edouard Prigent

22000 Saint-Brieuc

Tel. 02.96.78.95.41 / 07.81.67.72.07

Repas du midi tiré du sac. Respects des mesures sanitaires en vigueur, amener un masque.