

# Formation Fumage, séchage et salaison des viandes en atelier de transformation fermière

## Public cible

Agriculteur.trices, salarié.es agricoles, porteurs de projet et entrepreneur.es en transformation fermière carnée.

## Objectifs

- Savoir préparer et trier les viandes pour les valoriser en charcuterie sèche - Connaître les différentes formulations et leurs avantages/inconvénients - Comprendre l'incidence des étapes de fabrication sur la qualité finale du produit - Connaître les différents paramètres de conduite de séchage - Savoir détecter les défauts de qualité et de séchage et savoir y remédier

## Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

## Contenu

- Les salaisons entières et produits divisés
- Les différents plans de transformation de carcasses
- Les matières premières, ingrédients et/ou additifs
- Connaissance des différents morceaux et différentes espèces, de leurs qualités et leurs destinations techniques
- Rôles technologiques des différents ingrédients et additifs, influence sur la qualité finale des produits : acidification, texture, flaveur, couleur
- Les différentes formulations avec les différentes espèces
- Les étapes de fabrication
- Les différentes étapes en fonction des qualités de produits à fabriquer
- La conduite de chacune des étapes et matériels associés
- Les étapes de stabilisation
- La conduite d'étuve et/ou de séchoir et matériels associés
- L'évolution de pH Aw du poids et des flores microbiennes
- Focus sur les produits des stagiaires
- Les principaux défauts de fabrication
- Les principaux défauts
- Les actions correctives
- Synthèse

## Modalité d'enseignement

présentiel

## Dates, lieux et intervenants

**11 janv 2024** Ferme de Cassagnaous  
08:30 - 17:00 (7hrs) 31420 PEYRISSAS

Julien Viargues, formateur agroalimentaire CFPPA de Rodez ayant une expérience de conduite de salaison dans un atelier

**12 janv 2024** Ferme de Cassagnaous  
09:00 - 17:15 (7hrs) 31420 PEYRISSAS

Julien Viargues, formateur agroalimentaire CFPPA de Rodez ayant une expérience de conduite de salaison dans un atelier

## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_

Prenom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à l'adresse indiquée.

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 01/01/1970

## Tarifs

Adhérent 420€  
Non adhérent 420€  
Non agricole 420€  
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

## Plus de renseignements

Alexis LOUAPRE  
alexis.louapre@civam31.fr  
FD CIVAM 31  
6, rue du Portail - 31 220 Martres-Tolosane  
www.civam31.fr

Infos et inscription :  
<https://www.civam31.fr/?FabriquerSesCharcuteriesFermieresFumage/>

**Taux de satisfaction : %**



**Modalités d'accès :**

## Pièces à fournir pour l'inscription:

Attestation VIVEA