

1.LA VENTE DIRECTE DE VIANDE

Réglementation

Vous envisagez de vous diversifier en vente directe de viande, cette formation va vous aider à définir votre projet et préciser les démarches nécessaires.

■ Objectifs :

- Elaborer son projet, faire les bons choix en mesurant les atouts et les contraintes : « Je veux vendre quel produit ?, A qui ?, Comment ?, Où ? »
- Définir les moyens nécessaires à la réalisation du projet souhaité.

■ Contenu :

- Les différents circuits de distribution
 - Remise directe au consommateur,
 - Distribution en circuit court,
 - Commercialisation à des intermédiaires
- Les équipements et moyens nécessaires à la mise en œuvre du projet
 - Les installations d'élevage (règlement sanitaire) : les installations classées
 - Les ateliers d'abattage (tuerie, abattoir dérogatoire ou agréé)
 - Les ateliers de découpe
 - Les ateliers de transformation
 - Le stockage et le transport des matières premières et produits finis
 - La réglementation de la commercialisation (DLC – DLUO – étiquetage – métrologie – conditionnement – stockage ...)
- Les administrations concernées leurs rôles par rapport à votre activité.
 - La Direction Départementale des Services Vétérinaires
 - La Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociale
 - La Direction Départementale de la Consommation, Concurrence, et Répression des Fraudes
 - La Direction Départementale de l'Équipement.

■ Intervenants :

Formateurs spécialisés du CFPPA des Sicaudières,
Conseiller des Chambres d'Agriculture
DDSV, DDCCRF ...

■ Durée :

2 jours

■ Lieu : CFPPA « les Sicaudières » Bressuire, en salle de cours.

■ Moyens méthodes :

Exposés, apports de connaissances.

2.HYGIENE ALIMENTAIRE

Cette formation apporte au producteur-transformateur les savoir-faire, et les méthodes à appliquer pour :

- Atteindre un niveau satisfaisant d'hygiène dans ses pratiques,
- Assurer la conformité des produits qu'il commercialise.

■ Objectifs :

Appliquer les règles de bonnes pratiques pour maîtriser l'hygiène à toutes les étapes de la transformation et assurer la sécurité de ses produits.

■ Contenu :

- Les principales causes d'intoxication alimentaire,
 - Les microorganismes : mieux les connaître,
 - Les contaminations : sources et vecteurs
- Les grands principes de l'hygiène alimentaire,
 - Les points clés à maîtriser :
 - L'hygiène des personnes,
 - La conception et l'équipement des locaux,
 - Le fonctionnement et l'organisation du travail,
 - Le nettoyage et la désinfection
(les différents produits, le plan de nettoyage-désinfection)
 - Les éléments de contrôle.
- Les fiches de bonnes pratiques
 - La présentation de la démarche de type HACCP,
 - L'organisation schématique : danger, moyens de maîtrise, éléments de surveillance
 - Les 4 types de fiches : matières premières, opérations, fabrication, environnement du travail.

■ Intervenants :

Formateurs spécialisés du CFPPA « les Sicaudières »

■ Durée :

2 jours

■ Lieu :

CFPPA « les Sicaudières » Ateliers Technologiques Agréés et laboratoires

■ Moyens méthodes :

Exposés et applications pratiques de contrôle et de laboratoire

3. APPERTISATION ET CONDUITE D'AUTOCLAVE

Vous souhaitez réaliser des produits appertisés.

■ Objectifs :

- ✓ Mobiliser des connaissances théoriques sur l'appertisation.
- ✓ Maîtriser la conduite de l'autoclave, dans le respect des procédures de contrôle et de sécurité.
- ✓ Mettre en œuvre des mesures préventives et correctives pour la maîtrise des risques.

■ Contenu :

L'appertisation :

- lois de destruction des microorganismes,
- notion de risques sanitaire et commercial,
- calcul de la valeur stérilisatrice et facteurs de variation
- les valeurs pasteurisatrices
- les barèmes de stérilisation et de pasteurisation

Conduite de l'autoclave :

Cette séquence prend appui sur la mise en œuvre d'une stérilisation expérimentale mettant en évidence l'influence du traitement thermique sur différents types d'amidon : farines de blé, maïs, et amidons modifiés ...)

- la mise en œuvre du matériel,
- le fonctionnement normal
- gestion des dysfonctionnement,
- les auto-contrôles,
- les enregistrements, l'intégrateur de température (suivi de l'évolution de la température, calcul de VS).

■ Intervenants :

Hervé PARPAILLON Formateur en Génie Alimentaire
au CFPPA « les Sicaudières ».

■ Durée :

2 jours

■ Lieu :

CFPPA « les Sicaudières » Ateliers Technologiques Agréés et salle de cours.

■ Moyens méthodes :

Exposés, démonstration et applications pratiques

4. LA VENTE DIRECTE DE VIANDE BOVINE

Les connaissances indispensables pour bien informer les consommateurs.

■ **Objectifs :**

- Apprécier une carcasse et optimiser ses qualités bouchères
- Citer et reconnaître les différents morceaux de gros et demi-gros
- Reconnaître les différentes pièces ; en apprécier la qualité pour déterminer leurs destinations technologiques et ou culinaires
- Participer et comprendre la préparation des différents morceaux pour la vente.

■ **Contenu :**

- Du pré à l'assiette, les étapes importantes
- Critères d'appréciation de la carcasse
- Dénomination et localisation des différents morceaux
- Appréciation de la qualité musculaire (fibre, couleur, tendreté)
- Le pourquoi, des destinations culinaires et technologiques
- Préparation à la vente : désossage, dépiéçage, épluchage, ficelage, tranchage.
- Les circuits

■ **Intervenants :**

Formateurs spécialisés du CFPPA « les Sicaudières »

■ **Durée :**

2 jours

■ **Lieu :**

CFPPA « les Sicaudières » Ateliers Technologiques Agréés et salle de cours.

■ **Moyens méthodes :**

Exposés, démonstration et applications pratiques

5. DECOUPE ET TRANSFORMATION DES VOLAILLES

Vous souhaitez maîtriser la découpe et la fabrication de produits élaborés crus à base de viandes de volailles.

■ **Objectifs :**

Réaliser une découpe rationnelle selon les destinations technologiques et culinaires.

Préparer les diverses mêlées, pour la réalisation de saucisserie, farces et pâtés.

■ **Contenu :**

- Les différentes techniques de découpe – désossage sur table, sur obus fixe ou chaîne.
- Les préparations de mêlées,
- Techniques de farcissage des volailles
- La fabrication de saucisse.

■ **Intervenants :**

Formateurs spécialisés du CFPPA « les Sicaudières »

■ **Durée :**

2 jours

■ **Lieu :**

CFPPA « les Sicaudières » Bressuire - Ateliers Technologiques agréés et salle de cours.

■ **Moyens méthodes :**

Exposés, démonstration et applications pratiques

6. DECOUPE ET TRANSFORMATION DU PORC

Vous souhaitez maîtriser la découpe du porc, apprécier la qualité d'une carcasse, trier les différents morceaux de découpe selon leurs destinations technologiques et commerciales.

■ Objectifs :

- Maîtriser la coupe et la découpe d'une carcasse,
- Adapter la découpe et le tri des viandes en fonction des choix techniques et commerciaux,
- Préparer l'ensemble des morceaux à la vente en frais.

■ Contenu :

- Connaissances anatomiques : les différents morceaux
- Les différents types de découpe
- Le travail des viandes : désossage, découennage, dénervage, parage, tranchage
- Le tri des maigres selon leur utilisation
- Préparation des mêlées et embossage
- Utilisation et entretien des matériels et des outils.

■ Intervenants :

Formateurs spécialisés du CFPPA

■ Durée : 2 jours

■ Lieu :

CFPPA « les Sicaudières » Bressuire - Ateliers technologiques agréés et salles de cours.

■ Moyens méthodes :

Exposés, démonstration et applications pratiques

7. FABRICATION DE CHARCUTERIE CUITE NON APPERTISEE

Vous souhaitez mobiliser les connaissances nécessaires à la mise en œuvre de différents process de fabrication de charcuteries cuites non appertisées dans les domaines technologiques, d'hygiène alimentaire et réglementaire.

■ Objectifs :

- Maîtriser la mise en œuvre de différents procédés de fabrication.
- Réaliser des fabrications de qualité : technologique, gustative et réglementaire.

■ Contenu :

- Choisir les matières premières
- La fabrication de différents pâtés
- La fabrication du jambon de Paris
- Les différents types de conditionnement
- La réglementation, les dates limites de consommation
- Le matériel, utilisation pratique

■ Intervenants :

Formateurs spécialisés du CFPPA « les Sicaudières »

■ Durée :

3 jours

■ Lieu :

CFPPA « les Sicaudières » Bressuire - Ateliers Technologiques agréés et salles

■ Moyens méthodes :

Exposés, démonstration et applications pratiques

8. LES PRODUITS DE SALAISONS (PORC ET VOLAILLES)

Pour réussir des fabrications de saucisson et de viandes séchées et fumées.

■ **Objectifs :**

- Choisir les matières premières destinées au séchage.
- Maîtriser les techniques du salage, séchage et fumage.

■ **Contenu :**

- Les matières premières et les adjuvants de salaison
- Les paramètres physiques (température, hygrométrie, temps)
- Les fabrications des saucissons, des jambons et des magrets
- Les accidents de fabrication à éviter
- La réglementation des produits
- Les matériels : utilisation

■ **Intervenants :**

Formateurs spécialisés du CFPPA « les Sicaudières »

■ **Durée :**

2 jours (J et J + 30)

■ **Lieu :**

CFPPA « les Sicaudières » Bressuire - Ateliers Technologiques agréés et salles de cours

■ **Moyens méthodes :**

Exposés, démonstration et applications pratiques.

9. LA CREATION D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION

Utilisation des acquis des modules 1 et 2, pour définir la démarche de conception ou d'amélioration de son atelier de transformation.

■ **Objectifs :**

- Mobiliser les connaissances et informations pour appliquer les contraintes réglementaires et administratives relatives à son projet.
- Concevoir un atelier de transformation : locaux, équipements et matériels
- Mettre en œuvre une stratégie de fonctionnement (Production, suivi, gestion) de son atelier.

■ **Contenu :**

- Conception des locaux, les circuits
- Plan de nettoyage – désinfection
- Suivi et contrôles – organisation de la production
- Les matériels

■ **Intervenants :**

Formateurs spécialisés du CFPPA « les Sicaudières »
Intervenant de la DSV
Equipementiers

■ **Durée :**

3 jours

■ **Lieu :**

CFPPA « les Sicaudières » Bressuire - Ateliers Technologiques Agréés et salles de cours.

■ **Moyens méthodes :**

Exposés et démonstrations
Présentation de matériels de fabrication et de conditionnement
Visite d'ateliers