

Découpe des animaux de boucherie : comment l'optimiser ?

Valorisation & Transformation

PUBLIC CIBLE

Éleveurs souhaitant connaître des spécificités de la découpe et maîtriser la valorisation économique de la carcasse.

OBJECTIFS

- Connaître l'activité de la découpe et ses spécificités (boeuf, mouton, porc).
- Mieux communiquer avec un prestataire de la découpe et lui transmettre la commande.
- Savoir valoriser et optimiser la découpe.

ENJEUX

Les éleveurs travaillant en circuits courts et faisant appel à des prestataires de la découpe cherchent à valoriser la carcasse. Cette formation peut les aider à mieux connaître ce process à travers des apports théoriques et de la démonstration, à savoir transmettre la commande au prestataires et à optimiser la découpe.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- Anatomie et spécificités de la découpe (boeuf, mouton, porc).
- Rendement de la découpe.
- Méthode et stratégie de conception de colis.
- Techniques d'amélioration des ratios économiques.
- Diversification commerciale.
- Démonstration de la découpe.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

FD CIVAM du Gard

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

VIVEA

Gratuit

Salariés, demandeurs d'emploi, RSA... : nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Camille VILLAJOS

villajos@civamgard.fr

FD CIVAM du Gard

30 rue des épaulettes - ZA de l'Arnède

30250

SOMMIÈRES

Tel. 04.66.77.15.04 ou 07 69 91 39 93

N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Inscription sur www.civamgard.fr

NOTE : Apporter son pique-nique !

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
12/01/2026	Gard J1 : dans une salle J2 : dans un atelier de la découpe 30 Gard	Vincent Moisset, ancien traiteur-boucher et formateur
19/01/2026	Gard J1 : dans une salle J2 : dans un atelier de la découpe 30 Gard	Vincent Moisset, ancien traiteur-boucher et formateur

THÈMES

Création d'activité / diversification

Transformation

Agriculture durable

Agriculture durable

FINANCEURS

VIVEA

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