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

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
FR CIVAM Occitanie

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

Adhérent	**420 €**
Non adhérent	**420 €**
Non agricole	**420 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Remise en fin de formation

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/?FabriquerSesCharcuteriesFermieresFuma

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
12/01/2024	Ferme de Cassagnaous 31420 Haute-Garonne	Julien Viargues, formateur agroalimentaire CFPPA de Rodez ayant une expérience de conduite de salaison dans un atelier
11/01/2024	Ferme de Cassagnaous 31420 Haute-Garonne	Julien Viargues, formateur agroalimentaire CFPPA de Rodez ayant une expérience de conduite de salaison dans un atelier

THÈMES

Création d\'activité / diversification | Pratiques et productions agricoles | Transformation | Agriculture durable | Agritourisme | Agriculture durable | Alimentation | Accompagner les agriculteurs

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