



FORMATION

Mise en place d'un atelier de tuerie à la ferme en élevage de volailles biologiques

Public : Eleveurs de volailles de chair et porteurs de projets.

Cette formation est pour vous si :

- ✓ Vous souhaitez mettre en place un atelier de tuerie sur votre ferme et vous souhaitez y voir plus clair sur le choix des équipements, les investissements nécessaires, les aspects réglementaires et les aspects pratico-pratiques pour bien mener cet atelier.
- ✓ Vous souhaitez bénéficier de l'expérience d'une agricultrice qui maîtrise la chaîne de production de ses volailles bio : de la fabrication d'aliments jusqu'à la commercialisation de ses volailles en passant par la tuerie à la ferme.

Intervenante : Sylvie IMBERT, éleveuse de volailles de chair bio avec atelier de tuerie et fabrication d'aliments à la ferme, 17 ans d'expérience.

Le 13 décembre 2016
De 9h à 17h00



Programme de la journée de formation :

Mardi 13 décembre 2016

8h45	<i>Accueil des participants</i>
9h – 12h30	<ul style="list-style-type: none">• Tour de table des participants et mise en commun des attentes de chacun et du protocole général à suivre.• Présentation des étapes clés dans la chaîne d'abattage des volailles.• Démonstration d'une tuerie de volailles : méthode d'abattage des volailles et bien-être animal, règle de manipulation des animaux et techniques de mise à mort.• La découpe de volailles en pratique : technique de plumage et d'éviscération.• Ressuyage, emballage et stockage des carcasses à la ferme.
12h30-13h30	<i>Pause déjeuner : repas tiré du sac</i>
13h30 – 17h00	<ul style="list-style-type: none">• Retour sur les étapes clés dans la chaîne d'abattage des volailles en regard des normes sanitaires.• Approche de la méthode HACCP et réalisation d'un modèle de plan HACCP utilisable pour un atelier de tuerie de volailles à la ferme.• Réglementation et normes sanitaires d'un atelier de tuerie à la ferme, identification des risques et moyens de maîtrise.• Temps de travail prévisionnel, organisation et aménagement de son emploi du temps• Transport des carcasses sur le lieu de vente et distribution aux consommateurs

Informations pratiques

LIEU : Le Village- exploitation de Sylvie IMBERT – 05 300 St Pierre Avez

HORAIRES : 8h45 – 17h00

REPAS : repas tiré du sac – Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur fournira les boissons chaudes

TARIFS : • gratuite pour les contributeurs VIVEA (agriculteurs, conjoints, collaborateurs et cotisants solidaires)

• 175 € pour les agriculteurs non éligibles aux fonds VIVEA et pour les salariés (possibilité de prise en charge par les fonds de formation professionnelle : OPCALIM, FAFSEA,...)

INSCRIPTION : voir modalités d'inscription au verso

Bio de Provence Alpes Côte d'Azur

255 Chemin de la Castelette - BP 21284 – 84911 Avignon cedex 09

Tél : 04 90 84 03 34 – Fax : 04 90 84 03 33

www.bio-provence.org

Modalités d'inscriptions

INSCRIPTION : votre inscription sera effective dès réception de votre **bulletin d'inscription avec versement d'un chèque de 50 € d'arrhes**. Votre chèque ne sera encaissé qu'en cas d'absence de votre part, sans nous avoir prévenu, au plus tard 10 jours avant la date de la formation.

SERVICE DE REMPLACEMENT : vous pouvez vous faire remplacer lors de la formation elle-même ou dans les 3 mois qui suivent la formation. Contacter votre antenne départementale pour le Service de Remplacement sur : www.servicederemplacement.fr.

Pour plus d'information pratiques, contacter : Mélanie FOUCHÉ au 04.92 52 53 35 / 06.19 85 40 67
par mail à : elevage04-05@bio-provence.org

Rappel : toutes nos formations peuvent, à la demande, être renouvelées. Si vous n'êtes pas disponibles aux dates proposées, contactez-nous !

NB : La fédération régionale Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur peut être amené à annuler ou reporter ses formations par manque de participants, seules les personnes inscrites sont alors informées.

BULLETIN D'INSCRIPTION

Mise en place d'un atelier de tuerie à la ferme en élevage de volailles biologiques

Coupon-réponse à retourner, accompagné de votre règlement **avant le 3 décembre 2016**
soit par courrier à : Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur
255 chemin de la Castelette – BP 21284 – 84911 Avignon Cedex 09,
soit par fax au : 04 90 84 03 33,
soit par mail : elevage04-05@bio-provence.org

NOM Prénom :

Exploitation :

Adresse :

Email :

Téléphone :

Date de naissance :

Statut : Je suis éligible VIVEA (agriculteurs à jour des cotisations MSA) : je joins un chèque de 50 € d'arrhes

Je suis non éligible : je joins un chèque de 175 €

Je suis salarié : je joins un chèque de 175 € (prise en charge possible par OPCALIM ou FAFSEA)

Règlement : Merci d'adresser votre chèque d'arrhes (50 € pour les contributeurs VIVEA) ou de règlement (175€ pour les personnes non éligibles à VIVEA) à l'ordre de **Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur**

→ Vous recevrez un mail de confirmation de votre inscription en retour

Cette formation bénéficie du soutien financier du VIVEA