

PROAGRI

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

PARCOURS DE FORMATION

Transformez
vos produits
carnés et
végétaux



Vous transformez de la viande depuis longtemps, depuis peu ou c'est votre projet ?

Vous souhaitez :

- maîtriser les bases ou conforter les fondamentaux des technologies des viandes
- fabriquer un produit constant en qualité organoleptique et sanitaire pour fidéliser votre clientèle
- diversifier votre gamme en mettant en place de nouveaux produits

Nous vous proposons :

- des stages techniques alliant théorie et pratique vous permettant une rapide mise en oeuvre sur votre exploitation grâce à la fourniture de recettes approuvées,
- des stages vous permettant de répondre aux exigences réglementaires (hygiène, abattage...),
- des stages sur la conception des locaux (abattoir de volailles, labo de transformation froide ou chaude...).

Notre ambition :

- vous faire maîtriser la technologie pour un produit de qualité rémunérateur
- avoir une connaissance globale : technique, sanitaire, matérielle, et du coût...



6/10/22

Je me forme au contrôle ante et post mortem sur volailles et lagomorphes

Moirans



7/10/22

Je me forme à la protection animale lors de la mise à mort de volailles et lagomorphes niveau opérateur

Moirans



20 et 21/10/22

Bourg en Bresse

28/11 et 6/12/22

Bourg les Valence

Je me forme à l'hygiène en transformation carnée

FMD

15/11/22

Je me forme à l'hygiène en transformation végétale

Moirans

FMD

9/01/23

Je choisis et j'utilise une machine sous-vide

Bourg en Bresse

16 et 30/01
+23/01 en option

J'améliore la performance énergétique de mon atelier de transformation

Moirans

7/03/23

Je bâtis un plan d'autocontrôle pertinent en produits carnés

Moirans

FMD

16/03/23

Je mets à niveau mes connaissances en hygiène en transformation carnée

Moirans

Date et lieu selon demande

Je me forme à l'abattage et la découpe de volailles



Date et lieu selon demande

Je conduis un atelier de poules en vente directe - les bases (dont centre d'emballage d'œufs)

FMD

Bulletin de pré-inscription

NOM _____ Prénom _____

Adresse _____

CP _____ Commune _____

Tél _____

Mail _____

Vous êtes :

- chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial
- inscrit au Point Accueil Installation Salarié agricole
- Salarié non agricole Inscrit à Pôle Emploi
- Autre situation

Je souhaite me pré-inscrire et recevoir le contrat de formation des stages suivants :

- Je me forme au contrôle ante et post mortem sur volailles et lagomorphes
- Je me forme à la protection animale lors de la mise à mort de volailles et lagomorphes niveau opérateur
- Je me forme à l'hygiène en transformation carnée (01)
- Je me forme à l'hygiène en transformation végétale
- Je me forme à l'hygiène en transformation carnée (26)
- Je choisis et j'utilise une machine sous-vide (01)
- J'améliore la performance énergétique de mon atelier de transformation
- Je bâtis un plan d'autocontrôle pertinent en produits carnés
- Je mets à niveau mes connaissances en hygiène en transformation carnée
- Je me forme à l'abattage et la découpe de volailles
- Je conduis un atelier de poules en vente directe - les bases (dont centre d'emballage d'œufs)

Votre inscription sera validée par la signature d'un contrat de formation et la réception de votre règlement.

Une attestation de fin de formation et une attestation de paiement vous seront adressées en fin de stage.

**Nombre de places limitées,
faites vous connaître
rapidement !**



Tarifs

• Pour les ayants droit Vivéa* :

60€ d'adhésion valable du 01/09/2022 au 31/08/2023.

Puis participation gratuite aux formations.

• Pour les salariés agricoles :

Une prise en charge partielle est possible par OCAPIAT.

Contact :

Service Formation | 04 76 20 68 20

mission.formation@isere.chambagri.fr

• Dans toute autre situation :

210 € par journée de formation

*chefs d'exploitation agricole (ou conjoint collaborateur, cotisant de solidarité, aide familial), entrepreneurs du paysage ou en travaux forestiers, personnes engagées dans un parcours d'installation

Pour vous inscrire

Téléchargez le bulletin d'inscription sur le site APFI, renvoyez le bulletin de pré-inscription au verso ou demandez les contrats des formations qui vous intéressent à :

Elodie FRIGUI

Chambre d'agriculture de l'Isère

34 rue du Rocher de Lorzier - ZA Centralp

38430 MOIRANS

mission.formation@isere.chambagri.fr

06 61 02 77 21

Chambre d'Agriculture de l'Isère :

www.isere.chambres-agriculture.fr

APFI :

www.producteurs-fermiers-isere.fr/formations



Vos interlocuteurs



Gilles Testanière

Conseiller en transformation carnée

☞ Accompagne les agriculteurs dans leur projet global d'exploitation depuis 20 ans,

☞ Conseil technique en conception de laboratoire, choix de matériel, appui au démarrage d'ateliers

☞ Conseil technologique en fabrication de saucisson sec

☞ Conseil réglementaire (PMS, dossier d'agrément, ...)

☞ Calcul de coût de production, étude de faisabilité technico-économique

Téléchargez le bulletin d'inscription sur le site APFI, renvoyez le bulletin de pré-inscription au verso ou demandez les contrats des formations qui vous intéressent à :

Elodie FRIGUI

Chambre d'agriculture de l'Isère

34 rue du Rocher de Lorzier

ZA Centralp

38430 MOIRANS

elodie.frigui@isere.chambagri.fr

06 61 02 77 21

Pour vous inscrire

Chambre d'Agriculture de l'Isère
434 rue du Rocher de Lorzier
ZA Centralp
38430 MOIRANS
accueil@isere.chambagri.fr



www.isere.chambres-agriculture.fr

