

ACQUERIR LA MAITRISE DE L'HYGIENE ET LA METHODE HACCP EN PRODUCTION FERMIERE

Public visé :
producteurs fermiers en vente directe ou circuits courts.

Vous manipulez des produits fermiers lors de leur fabrication, transport ou vente ? La législation européenne vous demande de respecter des règles d'hygiène spécifiques et d'appliquer la méthode HACCP. Pour vous aidez à y voir plus clair...

- Connaissances et sensibilisation aux risques sanitaires : dangers microbiologiques, allergènes, physiques et chimiques
- Plan d'analyse des risques sanitaires
- Rédiger le plan de nettoyage et de désinfection de son propre atelier
- Montage du plan HACCP

A l'issue de cette formation, le producteur sera capable de construire sa propre analyse des risques, adaptée à son atelier.

Intervenant : Nathalie Dariès du CFPPA d'Auch - Beaulieu

DATE

Mardis 5 et 12 mai

LIEU

Chambre d'Agriculture de MURET

TARIF

Non déterminé à ce jour. Sera fixé en fonction du comité VIVEA du 9 mars 2009

Maîtriser la CONSERVATION DES ALIMENTS par le sous-vide et la stérilisation

Public visé :
Tout producteur fermier utilisant l'autoclave, la pasteurisation ou le sous-vide.

La stérilisation et la mise sous vide sont des techniques de conservation des aliments largement utilisées parmi les producteurs fermiers. Cette formation vous rappellera brièvement la réglementation en vigueur, les risques microbiologiques et les sources de contamination. Une large part sera dédiée aux techniques de conservation et en particulier au traitement thermique.

Intervenant : Pascal Wurtz, laboratoires SOCSA

DATE

Jeudis 5 et 12 Mars

LIEU

Chambre d'Agriculture de MURET

TARIF

Entièrement pris en charge par VIVEA et le FSE pour les ressortissants VIVEA et FAFSEA.
200 € pour les autres participants



Réalisé avec le concours financier de :



5 FORMATIONS pour répondre

EN AGROTOURISME & DIVERSIFICATION

1^{er} semestre 2009



CHAMBRE D'AGRICULTURE HAUTE-GARONNE

Service **AGROTOURISME & DIVERSIFICATION**
61 allée de Brienne - BP 7044 - 31069 TOULOUSE cedex 7
FAX 05.61.10.42.52 - WEB www.agriculture31.com

Marianne BERGES
PORT 06.85.07.40.17
marianne.berges@agriculture31.com

Frédérique REULET
PORT 06.83.11.76.36
frederique.reulet@agriculture31.com

SAVOIR TRANSFORMER ET VALORISER LA VIANDE DE VOLAILLES MAIGRES CHARGUTERIE & PLATS CUISINES

Public visé : producteurs en vente directe, fermes auberges, goûters casse croûte, tables d'hôtes...

Vous souhaitez acquérir ou vous perfectionner dans vos connaissances techniques de transformation, afin de valoriser votre production sur des produits élaborés de type charcuterie de volailles et plats cuisinés.

- Les principes de base de la composition d'un produit de charcuterie cuite et d'un plat cuisiné : rappel réglementaire.
- Formulations : pâtés, terrines, galantine, rillettes, plats en sauce...
- Adaptation d'une recette pour réaliser un produit appertisé ou pasteurisé sous vide
- Validation des barèmes de fabrication : rendement, validation de DLC...
- Réalisation d'essais pratiques dans un atelier de transformation agréé aux normes CE.
- Mise en application sur des produits prédéfinis avec le formateur en fonction des viandes de volailles choisies.

Intervenant : CTCTPA de AUCH

DATE

Jeudis 19 et 26 Mars

LIEU

Ferme du Jourda
M^{me} Claudine BOT, exploitante
31810 LE VERNET

TARIF

Entièrement pris en charge par VIVEA et le FSE pour les ressortissants VIVEA et FAFSEA. 200 € pour les autres participants

SAVOIR TRANSFORMER SES FRUITS & LEGUMES À LA FERME POUR LA VENTE DIRECTE

Public visé : producteurs en vente directe, fermes auberges, goûters casse croûte, tables d'hôtes...

Vous souhaitez acquérir ou vous perfectionner dans vos connaissances techniques de transformation de fruits et légumes, afin de valoriser votre production à la ferme dans un atelier adapté.

- Rappel de la réglementation en vigueur (avec la participation -sous réserve- d'un technicien de la D.G.C.C.R.F)
- Etude du matériel adapté : coût, fournisseur...
- Etude des technologies de transformation et de conservation avec :
 - ▶ Fabrication de produits gélifiés : confitures, pâtes de fruits...
 - ▶ Fabrication de boissons : sirops, nectars, jus de fruits...
 - ▶ Fabrication de produits appertisés : conserves de légumes, fruits au sirop...
 - ▶ Fabrication de semi conserves : soupes de légumes...
- Visite de l'atelier de transformation RENOVA (géré en SICA) à DAUMAZAN SUR ARIZE (Ariège).

Intervenant : CFPPA de Florac + DGCCRF (sous réserve)

DATE

Mercredi 1 (journée), Jeudi 2 (journée)
et lundi 6 (après midi) Avril

LIEU

Ferme des Cabanes
M^{me} Danielle CHOUFFOT, exploitante
31810 CLERMONT LE FORT les deux 1^{ers} jours
+ Daumazan sur Arize le lundi 6 Avril après-midi

TARIF

Non déterminé à ce jour. Sera fixé en fonction du comité VIVEA du 9 mars 2009

CREER SON SITE INTERNET

Pour communiquer et promouvoir votre activité de vente directe et agrotourisme grâce à Internet, réalisez facilement votre site en apprenant à ... :

- Créer les différentes pages de votre site (présentation de l'exploitation, des produits, des contacts...)
- Insérer vos textes, vos images, votre catalogue de produits, etc.
- Faire héberger votre site et le référencer

Au terme de ces 2 jours de formation, l'architecture de votre site sera créée et mise en ligne

Vous pouvez amener votre clé USB, les textes et images que vous souhaitez utiliser.

Avec la participation de Laurent SARTORIO, formateur technicien informatique.

DATE

Jeudis 23 et 30 Avril

LIEU

A définir

TARIF

40 € par stagiaire pour les ressortissants VIVEA et FAFSEA
60 € pour les autres participants