



Techniques de conservation de la viande

Date(s) et heures : formation de 49h

Mardi 7/11/2017 de 9h à 16h : théorie à Gembloux

Mardi 14/11/2017 de 9h à 16h : théorie à Gembloux

Mardi 21/11/2017 de 10h à 15h : pratique à Namur

Mercredi 22/11/2017 de 10h à 15h : pratique à Namur

Mardi 28/11/2017 de 10h à 15h : pratique à Namur

Jeudi 30/11/2017 de 9h à 17h : visite et théorie à

Hemptinne-lez-Florennes

Mardi 05/12/2017 de 10h à 15h : pratique à Namur

Jeudi 07/12/2017 de 10h à 15h : pratique à Namur

Mardi 12/12/2017 de 10h à 15h : pratique à Namur

Contenu :

La transformation de viande sous forme de salaison, conditionnement sous-vide et stérilisation en autoclave représentent des possibilités de valoriser ses productions tout en conservant une flexibilité au niveau de l'organisation du travail. Ces techniques permettent également de limiter les pertes qui sont courantes avec la viande fraîche et d'élargir la gamme de ses produits.

Théorie 5x5h, Bonnes pratiques d'hygiène, altération et conservation des denrées alimentaires d'origine animale, techniques de conservation, date limite de consommation, obligations légales liées à la transformation et la vente à la ferme et/ou circuits courts, calcul de la rentabilité de son projet

Pratique 6x5h, Réalisation de plats préparés en utilisant divers modes de conservation : mise en saumure, salaisons, confits, sous-vide, conserves de viande

Visite de ferme 1x4h à la Ferme de la Sauvenièrre à Hemptinne-lez-Florennes

Formateurs : John Moerman (Traiteur - Arbre aux Mille Saveurs) et Diversiferm

Public :

Agriculteur (trice), aidant(e) agricole, conjoint(e) -aidant, salarié(e) agricole, futur agriculteur (trice) désirant lancer un projet dans la valorisation de la viande

Prérequis, matériel : production de viande, charlotte, tablier, deuxième paire de chaussures propres, planche à découper, petit et grand couteaux et pique-nique sont à prévoir par les participants

Lieux de formation :

Maison de L'Agriculture et de la Ruralité

47, chaussée de Namur

5030 Gembloux

Empreinte belge (cuisine professionnelle)

22, rue Godefroid

5000 Namur

PAF : 100 € (agriculteurs) ou 150 € (non agriculteurs)

Inscription :

[Formulaire d'inscription](#) mis en ligne sur le site internet www.fja.be (formation – Cours C)

Renseignements : 081/627 441