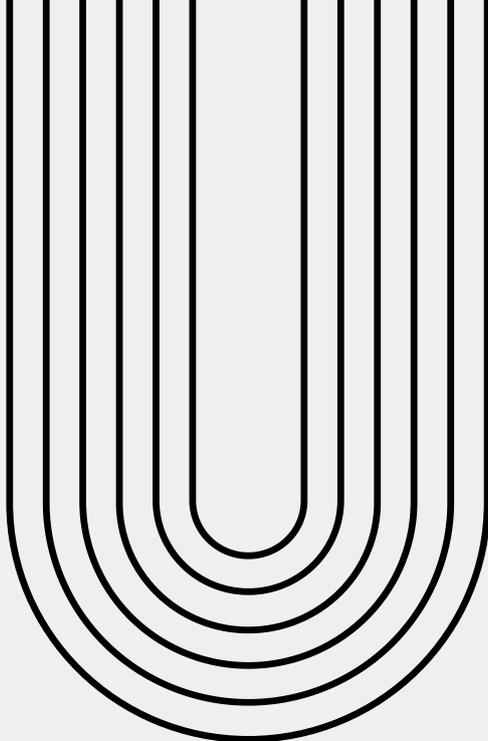
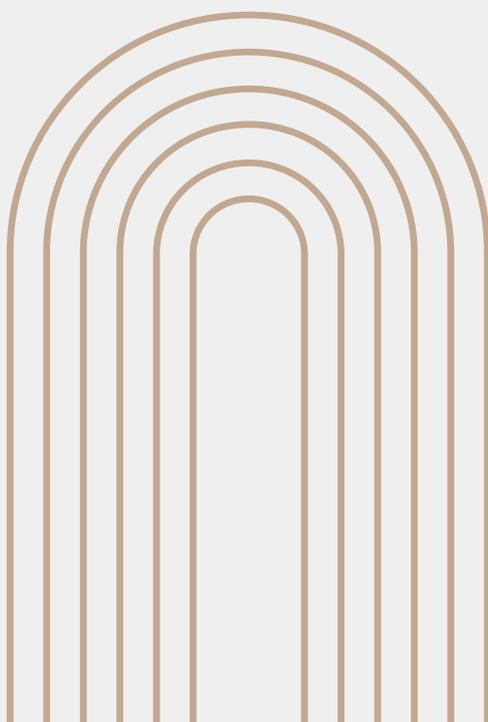


2025



TRANSFORMATION VIANDE FERMIÈRE

POLE DE COMPÉTENCES



FÉDÉRER LES COMPÉTENCES EN TERRITOIRE À VOTRE PROFIT

La structuration d'un pôle rassemblant les compétences techniques dédiées à la transformation fermière sur le territoire du Béarn répond à une double ambition :

Valoriser les richesses agricoles locales et renforcer la résilience des circuits courts.

Notre territoire, riche d'un patrimoine agroalimentaire diversifié, bénéficie d'une forte tradition de production fermière de qualité.

Toutefois, face aux défis contemporains tels que la compétitivité des marchés, les attentes croissantes en matière de traçabilité et de durabilité, ainsi que les enjeux liés à l'innovation, il devient essentiel de mutualiser les savoir-faire.

Ce pôle vise à vous offrir, producteurs fermiers, un soutien intégré, combinant **expertise technique, accompagnement en transformation et formation**, afin de maximiser la valeur ajoutée locale et d'affirmer l'excellence béarnaise auprès des divers acteurs en relation avec vous.

NOS SERVICES

1 Prestations

2 Formations

3 Accompagnements

4 Contacts

PRESTATIONS

ATELIERS

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Laurence Batby : 06 26 86 82 70
l.batby@pa.chambagri.fr

Laure Antchagno : 06 11 63 20 83
l.antchagno@pa.chambagri.fr



CONCEPTION D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION FERMIÈRE

Adaptable à un projet d'abattoir ou d'emballage d'oeufs

- Étude du projet
- Définition d'un projet d'aménagement de l'atelier qui tienne compte des besoins du porteur de projet et des contraintes réglementaires
- Réalisation de l'avant-projet d'aménagement utilisable pour demander des estimations financières
- Mise en relation avec la DDPP pour la validation du projet

Tarif de base : 875 € HT

DEMANDE D'AGRÉMENT SANITAIRE EUROPÉEN

Élaboration et suivi du dossier de demande d'agrément communautaire.

Tarif : 875 € HT

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Création des outils et méthodes permettant de maîtriser la qualité sanitaire de ses produits
- Élaboration du plan de maîtrise sanitaire en s'appuyant sur la procédure HACCP et le guide des bonnes pratiques de la filière concernée.

Tarif de base : 875 € HT

FORMATIIONS

FORMATIONS GÉNÉRALES

LES BASES DE LA TRANSFORMATION EN PRODUITS CARNÉES : SE POSER LES BONNES QUESTIONS

3 JOURS



Appréhender les attentes/demandes clients
Adapter la conduite d'élevage pour la vente directe
Connaître les morceaux & valorisation en boucherie et charcuterie
Connaître les technologies de base de la transformation

LES TECHNIQUES DE CONSERVATION DES PRODUITS EN VUE DE LEUR COMMERCIALISATION

1.5 JOURS



Connaissance des techniques de conservation des produits (sous-vide, surgélation, cuisson, pasteurisation, séchage)
Appréhender les bases de la microbiologie pour comprendre les notions de DLC, DDM
Connaissance du matériel
Réaliser des autocontrôles et interpréter les résultats

ETUDE ÉCONOMIQUE APRÈS TRANSFORMATION

1.5 JOURS



Calculer le rendement en lien avec la découpe et savoir l'améliorer
Calculer le coût de production et l'améliorer
Application pratique sur vos cas concrets

LA FINITION DES ANIMAUX À L'HERBE POUR UNE VIANDE DE QUALITÉ ET BIEN VALORISABLE

1 JOUR



Maîtriser les pratiques d'engraissement à l'herbe en fonction du type d'animaux et les effets de ces pratiques sur la qualité des viandes.
Techniques de finition au pâturage : tour d'horizon des pratiques, conduite des lots, chargement, génétique, durée de finition...
Impacts des facteurs d'élevage sur les qualités des viandes, conséquences pour la commercialisation, et réponse aux attentes des consommateurs

FORMATIONS SPÉCIFIQUES

DÉCOUPE AGNEAU/CHEVREAU

2 JOURS - 28-29 MARS

Apport sur l'engraissement, connaissance des morceaux, mise sous vide, pratique de la découpe, élaboration d'une recette cuisinée.

Étudier la rentabilité du projet et définir le prix de vente en adéquation avec le circuit.

Témoignage d'un territoire actif sur le chevreau depuis 20 ans.



VALORISER LA BREBIS DE RÉFORME

2 JOURS - AUTOMNE 2025

Apports sur l'engraissement, connaissance des morceaux, pratique de la découpe, mise sous vide, élaboration d'une recette cuisinée.

Éléments économiques pour étudier la rentabilité du projet et définir le prix de vente en adéquation avec le circuit.



DÉCOUPE PORC

1.5 JOURS

Connaissance des morceaux, de gros, demi-gros
Principe de base du désossage : tenue du couteau, position de travail, sens du désossage
Devenir des morceaux



DÉCOUPE VEAU

1.5 JOURS

Connaissance des morceaux, de gros, demi-gros
Principe de base du désossage : tenue du couteau, position de travail, sens du désossage
Devenir des morceaux



DÉCOUPE BOEUF

1.5 JOURS

Connaissance des morceaux, de gros, demi-gros
Principe de base du désossage : tenue du couteau, position de travail, sens du désossage
Devenir des morceaux



PROCESS SÉCHAGE

1.5 JOURS

En construction - Intervenant extérieur spécialisé en transformation "fermière"



PROCESS PLATS CUISINÉS

1.5 JOURS

En construction - Intervenant extérieur spécialisé en transformation "fermière"



PROCESS CHARCUTERIES

1.5 JOURS

En construction - Intervenant extérieur spécialisé en transformation "fermière"



STÉRIALISATION & PASTEURISATION

2 JOURS

Fonctionnement d'un autoclave
Les divers autoclaves
Les Barèmes
Compréhension & application pratique



MISE & CUISSON SOUS-VIDE, BASSE TEMPÉRATURE

1.5 JOURS

Divers machines et appareils
Fonctionnement
Connaitre et application pratique autour des différentes techniques de conservation



FORMATION RÉGLEMENTAIRE

HACCP & PMS

2 JOURS

Appréhender les inspections sanitaires
Les statuts sanitaires
Comprendre la méthode HACCP
Réaliser l'analyse des dangers et déterminer les points critiques
Comprendre et construire un PMS : cas concret



LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DANS LA PETITE RESTAURATION

1 JOUR

Le plan de maîtrise sanitaire spécifique à la petite restauration
Les contrôles et les enregistrements à réaliser
Les documents types à utiliser



RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTION

REPÉREZ QUELLE STRUCTURE FAIT LA
FORMATION ET
JOIGNEZ- LA GRÂCE À NOTRE PAGE
CONTACTS - P.7

VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE BONHEUR ?

PAS D'INQUIÉTUDE, CONTACTEZ NOUS,
LE SUR-MESURE EST POSSIBLE

COLLECTIF FERMIER 64
06.75.33.55.57
collectiffermier64@gmail.com



ACCOMPLISHMENTS



APPUI INDIVIDUEL

VEILLE TECHNIQUE

Vous avez une interrogation réglementaire ou technique ? La chambre d'agriculture et son réseau de partenaires peut vous apporter une réponse.

Laure Antchagno

06 11 63 20 83 - l.antchagno@pa.chambagri.fr

Laurence Batby

06 26 86 82 70 - l.batby@pa.chambagri.fr



RELATIONS AVEC LA DDPP

Pour comprendre les attentes de la DDPP ou vous mettre en conformité, la Chambre d'agriculture vous accompagne

Laure Antchagno

06 11 63 20 83 - l.antchagno@pa.chambagri.fr

Laurence Batby

06 26 86 82 70 - l.batby@pa.chambagri.fr



APPUI COLLECTIF

L'ACCOMPAGNEMENT À LA CARTE DU CIVAM

Le réseau CIVAM Béarn promeut et soutient des initiatives agricoles innovantes et durables depuis plus de 35 ans sur le territoire.

Divers outils et partenaires peuvent être mobilisés pour accompagner des collectifs des producteurs-trices dans la mise en place de leur projet.

L'accompagnement se traduit par l'animation de rencontres, la recherche d'expertise, le montage de formations adaptées aux besoins, en visant l'autonomie et la coopération des acteurs.

Jessica Thomas

Animatrice en Productions Animales

07 57 18 15 55 - jessica@civam-bearn.org



ÊTRE ACCOMPAGNÉ PAR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE POUR RÉUSSIR SES DIFFÉRENTS PROJETS

De l'information générale, à la mise en oeuvre de votre projet, en passant par l'acquisition de compétences techniques, la chambre d'agriculture est à votre disposition pour vous accompagner, soit dans un cadre collectif, soit de manière individuelle.

La chambre d'agriculture 64 peut vous accompagner à travers son **Point Accueil Installation** - tous les mois, une réunion d'information est organisée, plus d'informations : <https://pa.chambre-agriculture.fr/>

Vous pourrez aussi compter sur un **accompagnement à la carte** pour définir votre projet et y voir plus clair, construire votre plan d'action, le mettre en oeuvre.

Bien entendu, vous pourrez également avoir accès à nos **formations collectives**, vous permettant d'acquérir de nouvelles compétences et d'échanger avec d'autres agriculteurs, mais aussi à notre **expertise technique** grâce à nos conseillères spécialisées (conception d'un atelier de transformation, communication, étude de marché, plan de maîtrise sanitaire...)

Laure Antchagno

Conseillère Circuits courts et agritourisme

06 11 63 20 83 - l.antchagno@pa.chambagri.fr



CONTACTS

JESSICA THOMAS

Animatrice en Productions Animales

07 57 18 15 55 - jessica@civam-bearn.org



LAURE ANTCHAGNO

Conseillère Circuits courts et agritourisme

06 11 63 20 83 - l.antchagno@pa.chambagri.fr



LAURENCE BATBY

Conseillère Productions fermières et agritourisme

06 26 86 82 70 - l.batby@pa.chambagri.fr



MARIE BEUGNOT

Conseillère et formatrice

06 28 35 35 91 - m.beugnot@upf64.fr



CONTACTS

VINCENT MOULIA

Animateur

06 31 65 31 02 - vache.bearnaise@gmail.com



ELSA RICHOU

Cheffe de projets & coordination inter-structures

06 75 33 55 57 - collectifermier64@gmail.com



NOS MEMBRES



NOS FINANCEURS

