

# Plus d'infos

Chambre d'Agriculture de l'Isère :  
[www.isere.chambres-agriculture.fr](http://www.isere.chambres-agriculture.fr)

APFI :  
[www.producteurs-fermiers-isere.fr/formations](http://www.producteurs-fermiers-isere.fr/formations)

## Pour vous inscrire

Téléchargez le bulletin d'inscription sur le site APFI ou complétez le bulletin de pré-inscription au verso et renvoyez le à Nadège Rey-Giraud

- par courrier

Nadège Rey-Giraud  
Chambre d'Agriculture de l'Isère  
7 place du Champs de Mars  
38110 LA TOUR DU PIN

- par mail

[nadega.reygiraud@isere.chambagri.fr](mailto:nadega.reygiraud@isere.chambagri.fr)

Ou demandez les contrats des formations qui vous intéressent :

- par téléphone

04 74 83 25 01



### Vous satisfaire, notre priorité !

La Chambre d'Agriculture de l'Isère est certifiée pour ses activités de conseil et de formation depuis novembre 2012.

Les formations de la Chambre d'Agriculture : l'assurance d'enrichir ses compétences et de développer ses projets en toute indépendance !

## Des compétences à votre service



Gilles Testanière  
Conseiller en transformation carnée

- Accompagne les agriculteurs dans leur projet global d'exploitation depuis 15 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
- En relation avec un réseau national de conseillers et experts

### Tarifs

- Pour les ayants droit Vivéa\* : **30€** d'adhésion valable du 01/09/2018 au 31/08/2019. Puis participation gratuite aux formations.

- Pour les salariés agricoles, une prise en charge totale ou partielle est possible par le FAFSEA.

Contact : Service Formation

- 04 76 20 68 20
- [mission.formation@isere.chambagri.fr](mailto:mission.formation@isere.chambagri.fr)

- Dans toute autre situation : **196 €** 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

> Rédaction, conception : Chambre d'Agriculture de l'Isère > Juillet 2018  
> Crédits photos : fotolia | photothèque des CDA | Eve Hilaire - Le Studio des 2 Prairies

> Contact : Chambre d'Agriculture de l'Isère - 40 av Marcelin Berthelot - CS 92608 - 38036 GRENOBLE Cedex 2 - [www.isere.chambres-agriculture.fr](http://www.isere.chambres-agriculture.fr)



Parcours de formation 2018-2019

Transformez vos produits carnés et végétaux



réalisons nos talents  
agricultures de demain

**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...

05/09/18

Je me forme à la biosécurité en élevage de volailles

6/12/18 et 8/01/19

Je conçois mon laboratoire de transformation

08 et 22/10/18

Je rédige mon PMS viande à partir de l'analyse des risques

Janvier 2019

Je choisis et j'utilise une machine de mise sous-vide

13 et 20/09/18

Je réalise des plats cuisinés en cuisson sous-vide

29 et 30/01/2019

Je maîtrise la fabrication fermière des jambons cuits sans sel nitraté

17 et 27/09/18

Je me forme à l'hygiène en transformation carnée

Février 2019

J'apprends à découper les volailles et à réaliser des produits élaborés

04/10/18

Je me forme pour faire agréer mon centre d'emballage d'oeufs

Février 2019

Je perfectionne le nettoyage et la désinfection en atelier de transformation carnée

23 et 26/10/18

Je m'approprie les paramètres influençant la qualité de la viande bovine pour répondre à la demande en circuit court

11/03/2019

Je mets à niveau mes connaissances en hygiène

15/11/18

Je me forme à l'hygiène en transformation végétale

18/03/19

Je conçois des étiquettes attractives et conformes à la réglementation



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
ISÈRE

## **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 à la biosécurité en élevage de volailles  
 Je rédige mon PMS viande à partir de l'analyse des risques  
 Je réalise des plats cuisinés en cuisson sous-vide  
 Je me forme à l'hygiène en transformation carnée  
 Je me forme pour faire agréer mon centre d'emballage d'oeufs  
 Je m'approprie les paramètres influençant la qualité de la viande bovine pour répondre à la demande en circuit court  
 Je me forme à l'hygiène en transformation végétale  
 Je conçois mon laboratoire de transformation  
 Je choisis et j'utilise une machine de mise sous-vide  
 Je maîtrise la fabrication des jambons cuits sans sel nitraté  
 J'apprends à découper les volailles et à réaliser des produits élaborés  
 Je mets à niveau mes connaissances en hygiène  
 Je conçois des étiquettes attractives et conformes à la réglementation

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.

Nadège  
REY GIRAUD  
Chambre d'Agriculture  
7 place du Champs de Mars  
38110 LA TOUR DU PIN