



• BIO DE PROVENCE •
ALPES • CÔTE D'AZUR
Les Agriculteurs BIO de PACA

FORMATION

La mise en place d'un atelier de tuerie à la ferme pour gagner en autonomie et valeur ajoutée

Public : Eleveurs de volailles de chair et porteurs de projets.

Cette formation est pour vous si :

- ✓ Vous souhaitez mettre en place un atelier de tuerie sur votre ferme et vous souhaitez y voir plus clair sur le choix des équipements, les investissements nécessaires, la réglementaires et les aspects pratico-pratiques pour bien mener cet atelier.
- ✓ Vous souhaitez bénéficier de l'expérience d'une agricultrice qui maîtrise la chaîne de production de ses volailles bio : de la fabrication d'aliments jusqu'à la commercialisation de ses volailles en passant par la tuerie à la ferme.

Intervenants : Sylvie IMBERT, éleveuse de volailles de chair bio avec atelier de tuerie et fabrication d'aliments à la ferme & Sarah OBELLIANNE, technicienne élevages monogastriques à Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Le 23 Février
De 9h à 17h00



Programme de la journée de formation

Mardi 23 février

8h45 *Accueil des participants*

9h – 12h30

- Tour de table des participants et mise en commun des attentes de chacun et du protocole général à suivre.
- Présentation des étapes clés dans la chaîne d'abattage des volailles.
- Démonstration d'une tuerie de volailles : méthode d'abattage des volailles et bien-être animal, règle de manipulation des animaux et techniques de mise à mort.
- La découpe de volailles en pratique : technique de plumage et d'éviscération.
- Ressuyage, emballage et stockage des carcasses à la ferme.

12h30-13h30

Pause déjeuné : repas tiré du sac

13h30 – 17h00

- Retour sur les étapes clés dans la chaîne d'abattage des volailles en regard des normes sanitaires.
- Approche e la méthode HACCP et réalisation d'un modèle de plan HACCP utilisable pour un atelier de tuerie de volailles à la ferme.
- Réglementation et normes sanitaires d'un atelier de tuerie à la ferme, identification des risques et moyens de maîtrise.
- Temps de travail prévisionnel, organisation et aménagement de son emploi du temps
- Transport des carcasses sur le lieu de vente et distribution aux consommateurs

Informations pratiques

LIEU : Le Village– exploitation de Sylvie IMBERT – 05 300 St Pierre Avez

HORAIRES : 8h45 – 17h00

REPAS : repas tiré du sac – Bio de PACA fournira les boissons chaudes

TARIFS : • **gratuite** pour les contributeurs VIVEA (agriculteurs, conjoints, collaborateurs et cotisants solidaires)
• **175 €** pour les agriculteurs non éligibles aux fonds VIVEA et pour les salariés (possibilité de prise en charge par les fonds de formation professionnelle : OPCALIM, FAFSEA,...)

INSCRIPTION : voir modalité d'inscription au verso

Bio de Provence Alpes Côte d'Azur

255 Chemin de la Castelette - BP 21284 – 84911 Avignon cedex 09

Tél : 04 90 84 03 34 – Fax : 04 90 84 03 33

www.bio-provence.org

Modalité d'inscriptions

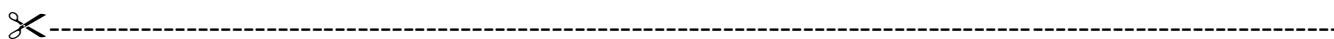
INSCRIPTION : votre inscription sera effective dès réception de votre **bulletin d'inscription avec versement d'un chèque de 50 € d'arrhes**. Votre chèque ne sera encaissé qu'en cas d'absence de votre part, sans nous avoir prévenu, au plus tard 10 jours avant la date de la formation.

SERVICE DE REMPLACEMENT : vous pouvez vous faire remplacer lors de la formation elle-même ou dans les 3 mois qui suivent la formation. Contacter votre antenne départementale pour le Service de Remplacement sur : www.servicederemplacement.fr.

Pour plus d'information pratiques, contacter : Sarah Obellianne au 04.26.78.44.40 / 06.37.37.49.55
par mail à : sarah.obellianne@bio-provence.org

Rappel : toutes nos formations peuvent, à la demande, être renouvelées. Si vous n'êtes pas disponibles aux dates proposées, contactez-nous !

NB : La fédération régionale des bio de PACA peut être amenée à annuler ou reporter ses formations par manque de participants, seules les personnes inscrites sont alors informées.



Bulletin d'inscription

La mise en place d'un atelier de tuerie à la ferme pour gagner en autonomie et valeur ajoutée

Coupon-réponse à retourner, accompagné de votre règlement **avant le 16 février**
soit par courrier à : Bio de PACA – 255 chemin de la Castelette – BP 21284 – 84911 Avignon Cedex 09,
soit par fax au : 04 90 84 03 33,
soit par mail : sarah.obelliane@bio-provence.org

NOM Prénom : **Exploitation** :

Adresse :

Email :

Téléphone : **Date de naissance** :

Statut : Je suis éligible VIVEA (agriculteurs à jour des cotisations MSA) : je joins un chèque de 50 € d'arrhes

Je suis non éligible : je joins un chèque de 175 €

Je suis salarié : je joins un chèque de 175 € (prise en charge possible par OPCALIM ou FAFSEA)

Règlement : Merci d'adresser votre chèque d'arrhes (50 € pour les contributeurs VIVEA) ou de règlement (175€ pour les personnes non éligibles à VIVEA) à l'ordre de **Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur**

→ Vous recevrez un mail de confirmation de votre inscription en retour