

Fumage et salaison des viandes

Objectif

- Acquérir les bases théoriques du fumage et séchage de la viande.
- Connaître les clés pour adapter les transformations au climat.

Contenu

- Comprendre la maturation de la viande
- Comprendre le séchage et le fumage
- Connaître les différentes transformation selon les régions et climat. Travail sur une gamme adaptée au climat Finistérien/breton.
- Connaître les différences pour la transformation selon les types de cochons (race rustiques, gras..)



Dates **Lundi 11 septembre de 10h00 à 18h00**

Durée 7 heures

Formateur Pierre Louis PELTRE, EPL Agro de la Meuse, formateur en transformation charcutières et produits authentiques

Responsable du stage Valentin Hillairet, animateur au CIVAM du Finistère.

Prix Gratuité pour les bénéficiaires du fonds de formation VIVEA
25€ minimum pour les personnes ne bénéficiant pas de fonds de formation

Autres fonds de formations nous contacter

Public Paysans ou porteurs de projet

Prérequis aucun

Lieu à définir

Une attestation sera délivrée en fin de formation

Pour toute formation une adhésion au CIVAM sera demandée