

Transformation à la ferme

Tous les 2 ans, la Chambre d'Agriculture du Gers met en place une formation «**Maîtrise de l'hygiène et de l'HACCP en découpe-transformation à la ferme de palmipèdes gras**», au lycée agroalimentaire d'Auch Beaulieu.

Le premier objectif de cette formation est de répondre aux exigences réglementaires qui imposent une obligation de formation en hygiène alimentaire.

Elle s'adresse donc à des agriculteurs qui souhaitent s'installer avec cette activité ou se mettre en conformité.

D'ailleurs, elle bénéficie d'une validation par les services vétérinaires qui interviennent pour la présentation de la réglementation.

Le second objectif est de donner les compétences aux agriculteurs pour mettre en oeuvre des produits transformés (conserves, pasteurisés, séchés ...) à partir de palmipèdes gras.

La particularité de ce stage est la forte proportion de journées pratiques qui se déroulent dans des ateliers à la ferme pour la préparation du foie gras, confit, plats cuisinés, pâtés, rillettes suivant la réglementation.

Ceci permet aussi la manipulation



du matériel spécifique tel que autoclave, sertisseuse...

A l'issue de la formation, une partie importante du dossier de demande d'agrément CE ou de maîtrise sanitaire sera rédigée pour être remise aux Services Vétérinaires et les producteurs porteur de projet auront longuement réfléchi sur le plan de leur future installation.

D'une durée de 10 jours, ce stage s'étale de **janvier à mai**, avec l'intervention de Marie-Pierre PERRET du Lycée agroalimentaire d'Auch Beaulieu et de Grégoire CORDIER du CTCPA pour la fabrication du foie gras.

Pour tout renseignement et inscription, Chambre d'Agriculture du Gers, Pôle Aviculture, tél : 05.62.61.77.40