

En partenariat avec :



Avec la participation financière de :



Renseignements et inscription :

**Service formation**  
Chambre régionale d'agriculture de  
Franche-Comté  
Valparc - Espace Valentin Est  
25048 Besançon Cedex  
**03 81 54 71 81**  
crfa@franche-comte.chambagri.fr

## Modalités pratiques

### Horaires et lieux

Formation de 7 heures

À Besançon (25)

Le **30 avril 2015**

De 9h00 à 17h00

### Participation aux frais de formation

- **Contributeurs VIVEA** (chefs d'exploitation agricole, cotisants solidaires, aides familiaux à jour de leurs cotisations et candidats à l'installation)

**35 € par participant**

- **Autres publics : 250€ par participant.**  
*Une facture acquittée ainsi qu'une copie de la feuille d'émargement vous seront transmises pour vous permettre le remboursement par votre fonds de formation.*

**Repas prévu sur place à la charge de chacun**

### Inscriptions

**Avant le 31 mars 2015**



**ELEVEURS EQUINS**

**VENDRE EN DIRECT SA  
VIANDE CHEVALINE  
DANS LE RESPECT DES  
NORMES SANITAIRES**

**30 avril 2015**

**Besançon**

**FORMATION**

## Présentation

Le cours français de la viande chevaline n'est pas suffisamment rémunérateur et attractif pour couvrir vos coûts de production et dynamiser l'élevage de chevaux lourds. Avec la concurrence des pays de l'Est, le marché du vif est fortement déstabilisé à l'export.

Au niveau national, le nombre de juments de trait mises à la reproduction est en constante baisse depuis plusieurs années. La Franche-Comté, berceau de race des chevaux de trait Comtois, n'échappe pas à cette tendance (baisse de 19% des juments reproductrices en 4 ans).

Afin de sauvegarder le patrimoine génétique de ces races et soutenir le revenu des éleveurs de chevaux de trait, la vente directe de viande chevaline est une opportunité à ne pas négliger.

**Cette formation vous permettra de développer et pérenniser cette activité dans le respect des législations et des normes sanitaires.**

## Au programme

### Réglementation sanitaire pour la commercialisation de produits carnés

- ◆ **Présentation des 3 niveaux sanitaires des ateliers de transformation carnée :** Atelier CEE, Atelier non CEE, Atelier « dérogatoire »
- ◆ **Présentation des 3 filières de découpe et de transformation possibles :** Découpe à la ferme, Atelier collectif, Prestation de service
- ◆ **Les risques encourus pour le non respect de la réglementation :** Contrôle DSV
- ◆ **Les bonnes pratiques d'hygiène pour le conditionnement sous vide :** Validation des DLC, Autocontrôles, Chaîne du froid, Réglementation étiquetage

### Intérêts économique et commercial de la valorisation de la viande chevaline

#### Comment valoriser la viande chevaline, les différents types de produits :

- ◆ diagramme de fabrication avec les paramètres à maîtriser et le rôle des ingrédients pour : Saucisson sec, Viande séchée, Terrine, Plats cuisinés, Saucisses à cuire.

## Objectifs de la formation

Valoriser sa viande chevaline en direct en intégrant les exigences réglementaires de la découpe des viandes.

## Public visé

Éleveurs de chevaux de trait de Franche-Comté souhaitant valoriser la viande en direct.

## Intervenant

### Yves ARNAUD

Formateur en technologie des viandes  
CFPPA Aurillac—ENIL Viande

