ADEAR 35
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

FORMATION

COMMENT SÉCHER ET FUMER DE LA VIANDE ?
(toutes espèces)

Mardi 27 octobre 2026

Dans un contexte de recherche de valeur ajoutée sur les fermes, de plus en plus de paysan·nes se tournent vers la transformation ou la vente directe afin de diversifier leurs sources de revenus. Cette formation organisée par l'ADEAR 35 vise à appréhender le séchage et le fumage de la viande, pour développer la production de charcuteries sèches et élargir les gammes de produits.

La formation propose une initiation au séchage et au fumage de la viande, deux techniques de transformation offrant une possibilité de diversification permettant d'élargir la gamme de produits, de toucher de nouveaux débouchés et de nouveaux clients.
Quelques exemples de produits qui seront abordés : saucisson sec, petites pièces séchées de porc, d'agneau et de bœuf (gigot séché, pastrami, coppa, pancetta,...)

OBJECTIF GLOBAL :

Améliorer la valorisation de sa production de viande (toutes espèces) par des transformations diversifiées.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Maîtriser la fabrication de charcuteries sèches fermières en technologie traditionnelle
- Appréhender les différentes techniques de saumurage, de séchage et de fumage
- Expérimenter le séchage et le fumage de la viande
- Obtenir une première approche du dimensionnement d'un atelier de séchage/fumage

PROGRAMME

- Rôle technologique de chaque étape de fabrication et des ingrédients entrant dans la composition des différentes recettes
- Les paramètres à maîtriser pour stabiliser microbiologiquement les produits
- Les différents recettes possibles
- La maîtrise du séchage : matériel et paramètres
- Démonstration de préparation de petites salaisons / dégustation de produits*
- Monter son atelier de séchage : quelques éléments de dimensionnement et réglementation.

*Si vous réalisez déjà des produits secs issus de votre production, n'hésitez à les apporter pour la dégustation.

INTERVENANTE

Camille Le Roux, agricultrice d'Ille-et-Vilaine en porcs blancs de l'Ouest, atelier de transformation à la ferme, formation au CFPPA d'Aurillac en charcuteries sèches

INFORMATIONS PRATIQUES

Date : Mardi 27 octobre 2026 de 9h30 à 17h30 - **Durée :** 7h00
Lieu : Les Papilles Epatées - 14, La Landelle 35310 CINTRE
Modalité d'enseignement : présentiel

Public : Agriculteur·ices d'Ille-et-Vilaine et des départements limitrophes
Coût : Pris en charge par VIVEA pour les paysan·nes à jour de leurs cotisations MSA
Pré-requis : aucun

Repas : tiré du sac

Inscriptions et informations auprès de Roxane AULIARD : 07 45 12 86 17 ou adear35@fadear.org
Inscriptions possibles jusqu'à 1 jour ouvré avant la formation

PÉDAGOGIE

Méthodes et moyens pédagogiques : Présentation suivie d'échanges et d'appropriation. Visite des séchoirs, démonstration de salage et mise en pratique par les stagiaires. Dégustation de produits finis.
Moyens matériels : Vidéo-projecteur. Laboratoire de la ferme
Modalités d'évaluation : Évaluation en cours de formation avec exercices pratiques et auto-évaluation en fin de formation
Mode de validation : Un certificat de réalisation vous sera délivré à l'issue de la formation

Modalités d'accès : Notre organisme peut adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Cette formation est organisée par :

ADEAR 35
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

Avec le soutien de :

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

Ille & Vilaine
LE DEPARTEMENT