

CIRCUITS COURTS / A l'occasion d'une formation, les stagiaires ont pu acquérir les gestes de découpe de l'agneau.

Retour sur la formation découpe d'agneau

Le 25 et 26 novembre dernier a eu lieu la première formation à l'initiation de découpe d'agneau avec M. Vincent Moisset, boucher avec 30 ans d'expérience.

Cette formation avait pour objectif d'apprendre à découper ses propres agneaux en respectant les règles d'hygiène. La première journée, les stagiaires ont participé à une formation hygiène intensive, afin qu'ils puissent acquérir les bases et pour qu'ils puissent s'exercer dans un atelier agroalimentaire.

A la fin de cette journée, vous avez une attestation à la maîtrise de l'hygiène cette dernière est obligatoire pour toute personne souhaitant faire de la transformation agroalimentaire. La deuxième journée, les stagiaires et l'intervenant se sont retrouvés à Seissan à la Cuma Bio Tout Terrain pour de la pratique.

Les agneaux ont été mis à disposition par des agriculteurs, où en échange des carcasses agneaux, ils étaient rendus caissettes. Lors de cette jour-



née, les stagiaires se sont exercés sur un agneau chacun, en étant équipés de leurs couteaux et de leurs EPI. Le formateur faisait sur un agneau, et les stagiaires mettaient en pratique dans la foulée.

Le bilan du groupe de cette formation très intéressante avec une réelle mise en pratique de la découpe d'agneau, il y aurait une formation de perfectionnement à réaliser pour

aller plus loin que la découpe. Suite à ce retour d'expérience de la part du groupe de stagiaire, nous allons remettre en place cette formation en mars 2023, afin que les agriculteurs qui souhaiteraient découper leurs agneaux pour pâques puissent le faire avec les bons gestes. Alors n'hésitez pas, contactez-nous pour que l'on vous garde une place.

Contact

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
GERS

Chambre d'agriculture du Gers, Thomas Lépine. Renseignements auprès de votre Agence (cf page 19).