

**DIVERSIFICATION / La Chambre d'agriculture du Gers diversifie son offre de service pour les porteurs de projet ou pour les agriculteurs souhaitant donner une nouvelle dynamique à leur exploitation.**

## Valoriser sa production en vente directe ou en circuits courts

**S**avez-vous que vous pouvez être accompagné dans votre projet de transformation agroalimentaire ?

Un accompagnement individualisé qui intervient à tous les niveaux de votre projet :

- à la réflexion initiale de votre projet, afin de pouvoir répondre aux questions que vous vous posez, vous aiguiller dans l'avancée de ce dernier et vous donner les étapes clés pour le réussir au mieux.

- à la conception de votre atelier, pour avoir un conseil impartial sur la réalisation de votre outil de travail, tout en répondant à votre projet et en l'adaptant en fonction de vos perspectives d'évolutions, être en adéquation avec la régle-

mentation en vigueur.

- à l'élaboration de vos procédures internes et de vos démarches administratives, pour avoir un accompagnement personnalisé sur les procédures qui vont être mises en place dans votre atelier et vous accompagner dans l'évolution de votre atelier (accompagnement à la réalisation de votre PMS ou de votre dossier d'agrément).

**Un accompagnement collectif par le biais de formations pour intervenir au départ de votre projet :**

- Formation à l'hygiène obligatoire dès lors que l'on manipule des denrées alimentaires, pour apprendre les différentes notions de bases à l'hygiène et vous permettre d'avoir toutes

les informations pour réaliser votre Plan de Maîtrise Sanitaire.

- Formation conception d'atelier pour comprendre l'ensemble des éléments réglementaires liés à l'implantation d'un atelier agroalimentaire fermier, avoir un atelier qui lie l'utile à l'agréable, avoir des retours d'expériences, de certains agriculteurs ayant réalisé leur atelier de transformation.

**Les prochaines sessions de ces formations seront :**

- mardi 19 septembre et le mardi 26 septembre pour la formation « Hygiène avec un accompagnement personnalisé au besoin ».

- mercredi 31 janvier et le jeudi 1er février 2024 « Conception d'atelier agroalimentaire fermier ».



## La Chambre d'agriculture vous accompagne

**L**a Chambre d'agriculture du Gers a pour défi cet automne de mettre en place des formations sur la découpe de carcasses. Les productions concernées seront les ovins, caprins, bovins et porcins.

Lors de ces formations, les bases techniques de la découpe (l'anatomie des animaux et la nomenclature des

différents morceaux), des notions économiques, seront abordées pour optimiser au mieux la marge par morceau. Une démonstration de découpe est prévue dans un atelier agroalimentaire avec l'intervention de Vincent Moisset, boucher de plus de 25 ans d'expérience.

L'objectif de ces formations est de vous donner toutes les

clés pour vous permettre de gérer de A à Z vos productions et de communiquer auprès de vos clients sur votre produit.

Toutefois pour la formation de découpe d'ovins et caprins la découpe sera pratiquée par les stagiaires. Il sera fortement recommandé d'avoir réalisé la formation à l'hygiène au préalable.



### Les sessions

- Le vendredi 22 et le samedi 23 septembre pour la formation à la découpe de carcasses d'agneaux et de chevreaux.
- Le vendredi 20 et le samedi 21 octobre pour la formation à la découpe de carcasse porcs.
- Le vendredi 3 et le samedi 4 novembre pour la découpe de carcasse de veaux.

### Contact

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

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE