Jeune bovin Bio : Valorisation et optimisation économique de la découpe des carcasses

Public cible
Éleveurs et porteurs de projet

Objectifs
Optimiser le rendement économique des carcasses : -Connaître les différentes pièces et muscles qui constituent la carcasse d'un jeune bovin - Connaître les principales découpes de gros et demi-gros -Connaître les destinations culinaires des muscles -Être en mesure de proposer l'achat de plats et non pas de muscles auprès de la clientèle -Être en capacité d'avoir une réflexion économique sur la composition des colis

Enjeux
Le mode d'élevage des bovins bio amène à la production d'animaux de 8 à 12 mois, appelés jeunes bovins, peu connus sur le marché habituel de la viande où l'on identifie davantage le bœuf et le veau. Afin de mieux valoriser ces animaux en bio et localement, le Biocivam 11 propose une formation pour mieux comprendre la découpe des carcasses de jeune bovin bio et identifier les destinations culinaires des différents muscles afin d'être force de proposition dans les échanges commerciaux potentiels.

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
-Introduction de la formation, expression des attentes des participants
- Connaissances de découpe : découpe en quartiers, les différents morceaux, les différents muscles
- Présentation des rendements de découpe complet, les tenants et aboutissants économiques
- Déterminer les destinations culinaires de chaque muscle
- Méthode et stratégie de conception de tarifs et de colis
- Techniques d'amélioration des ratios économiques
- Diversification commerciale

Modalité d'enseignement
présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 29/01/2024

Tarifs
Prise en charge à 100% pour les stagiaires éligibles VIVEA*. Non éligible : nous contacter. Frais pédagogiques : 189€.

Plus de renseignements
Justine Torrecilla
justine.torrecilla@bio-aude.com
Biocivam de l'Aude
04 68 78 06 38
Inscriptions : https://bit.ly/bio-aude

OF: Maison Paysanne de l'Aude
11800
Trèbes
Tel. 0468780638
N° d'organisme de formation : 76110169011

Taux de satisfaction : Taux de satisfaction (taux général 2022) = 97%%

Repas tiré du sac.

Modalités d'accès : En situation de handicap ? N'hésitez pas à contacter la responsable de stage pour préparer votre venue.

Dates, lieux et intervenants

02 févr 2024
09:00 - 17:00 (7hrs)

Aude(11)
11000

Vincent Moisset : intervenant boucher charcutier traiteur depuis 30 ans

Co-organisateur(s)

Financeur(s)

Inscription par téléphone, mail ou en ligne sur https://bit.ly/bio-aude

Nom : ..... Prénom : .....
Courriel : ..... Téléphone : .....

*Formation prise en charge à 100% pour les agriculteur·ices, conjoint·es collaborateur·ices, porteur·euses de projet éligible et cotisant·e solidaires sous condition.
Salarié·es et demandeur·euses d'emploi : Prévoir un délai de traitement supplémentaire.