



PRODUITS FERMIERS

Des formations pointues pour améliorer sa technicité

Retours sur les formations traitant des technologies de transformation laitière et carnée qui ont eu lieu les 8, 9 et 10 juin 2021 en Moselle.

Au programme pour la transformation en produits carnés : «Maîtriser le conditionnement sous vide» ; «Acquérir les bases technologiques en charcuterie fermière de porc» ; «Acquérir les bases technologiques en saucisson sec fermier». Ces formations ont permis de mettre en place une amélioration continue au sein de l'atelier, de solutionner des problèmes technologiques et de prendre connaissance du savoir-faire fermier. L'intervenant, Yves Arnaud, a abordé les sujets de manière scientifique et pratique.

Voici un retour d'expérience d'une des stagiaires : Séverine Schmitt, salariée au magasin de producteurs les Mets Fermiers à Ogy-Montoy-Flanville, qui a suivi «Maîtriser le conditionnement sous vide».

Salomé Perera (Responsable de stage) : Quels sont vos retours sur



Formation «Maîtriser le conditionnement sous vide» le 8 juin 2021 à la Chambre d'agriculture à Metz

la formation ?

Séverine : «La journée s'est bien passée, ce n'était pas ennuyeux, même si on peut appréhender au début. L'intervenant était très clair et s'adapte bien à son public».

S. P. : Cette formation as-t-elle répondu à vos attentes ? -

Séverine : «Complètement. J'ai pris conscience des choses à améliorer au magasin. Ces formations permettent de régler les petits aléas du quotidien. C'est aussi un moyen d'obtenir les clés pour développer l'activité tout en garantissant la qualité des produits. Ce qui est intéressant c'est que l'intervenant a répondu à toutes les questions, il est très polyvalent et transversal».

S. P. : À qui suggérez-vous cette formation ?

Séverine : «À tout le monde ! Tous ceux qui transforment et dès qu'il y a des bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place. Il y a toujours matière à apprendre. La formation est une ressource importante pour s'informer et se mettre à jour tant au niveau sanitaire que technologique. Cela permet également



Température, acidité, domic, composés du lait : des paramètres à maîtriser pour un produit régulier.

d'échanger entre stagiaires sur nos pratiques».

S. P. : Avez-vous des souhaits de formation pour la suite ?

Séverine : «Il faut continuer les formations en hygiène et former sur les technologies spécifiques comme le hachage ou l'autoclave».

Deux formations sur la fabrication de produits laitiers fermiers ont également eu lieu à Saint-Jean-de-Bassel.

Dix-huit agriculteurs se sont ini-



Fabrication de Mozzarella ou l'art des pâtes filées.

tiés ou ont conforté leur savoir-faire dans la fabrication de fromages frais yaourts et desserts lactés sur deux jours puis à la fabrication de glaces et mozzarella à l'occasion d'une troisième journée.

Des séances en labo et réappropriation en salle et échanges de pratiques ont rythmé ces journées très riches en échanges. Laura

Schneider, éleveuse de brebis laitières a mis à disposition son atelier de transformation, bien adapté à l'accueil de groupes en formation.

Qu'ils soient déjà ou non fabricants, l'envie est forte de mettre en pratique tout de suite, ce qui augure la création de nouvelles recettes et gammes de produits dans un avenir proche.

Des formations complémentaires sont prévues à l'automne :

- Formation hygiène de base en produits laitiers.
- Formation hygiène de base en produits carnés + œufs.
- Formation technique en pâte pressée, pâte molle et affinage. Si vous le souhaitez, ces formations seront suivies d'un appui technique individuel d'une demi-journée dans votre atelier afin de bénéficier de conseils personnalisés sur vos pratiques en transformation par un expert.

Si vous avez des besoins de renseignements ou que vous voulez vous inscrire, n'hésitez pas à contacter Salomé Perera : salome.perera@moselle.chambagri.fr, Tél. 06 45 59 53 50.

«Oser faire le premier pas»

Vos 55 bougies ont été soufflées... vos enfants ont pris leur autonomie. Doucement, vous voyez s'entrouvrir une nouvelle phase de votre vie professionnelle et personnelle. Le moment est probablement venu d'évoquer ce sujet ô combien sensible : la transmission de votre exploitation.

Pousser la porte du PIT n'est pas chose aisée puisque cette action rend concrète votre réflexion. Aucun engagement à ce stade. D'abord, une possibilité de vous poser et d'évoquer les questions qui vous «hantent», en toute simplicité et en toute confidentialité. La conseillère, formée à l'approche globale et à l'écoute active, vous aidera à ouvrir le champ de vos réflexions et à les structurer. Revenez autant que vous le souhaitez, l'important est de prendre le temps pour «cheminer». Vous

serez en outre orienté vers nos partenaires, capables de vous accompagner sur les différents sujets qui vous préoccupent.

Rendre le sujet «public»

La transmission de votre exploitation dépasse largement le cadre de votre activité de chef d'exploitation. Votre ferme est en effet probablement aussi un point d'ancrage fort pour vos enfants, votre conjoint(e), vos frère(s) et sœur(s). Vous êtes souvent héritier et porteur d'un héritage moral, de valeurs familiales. Votre transmission est donc, sous un certain angle, affaire de tous ! Parlez-en à vos proches, peut-être ont-ils envie de prendre votre relais ou ont-ils des idées

à vous suggérer ? Déramatisez tout de même : prendre des avis, oui mais le dernier mot vous revient.

Préparer «l'après»

Céder son exploitation entraîne un arrêt de votre activité professionnelle. Et donc la question de votre programme quotidien, après toutes ces années rythmées par le cycle de vos productions. Il y a lieu de vous projeter et de vous demander ce que vous souhaitez faire : Accompagner votre repreneur dans ses tâches quotidiennes ? Monter un nouveau projet ? Vous consacrer à une passion longtemps mise de côté ? Vous investir dans une association, une cause qui vous est



Démarrer la réflexion de la transmission assez tôt permet de mieux rebondir ensuite.

chère ? Partager votre temps avec vos proches ?

Entamer le processus du changement

Imaginer la cessation d'activité peut paraître inenvisageable à court terme, voir insurmontable. On peut même parler de rupture, voire de deuil à faire, face à un événement aussi lourd de conséquences. Mais vous n'êtes pas seul face à cela. Parler

de ce changement va lancer, de manière inconsciente, un processus de maturation du projet. Avec des phases aujourd'hui bien connues de refus, d'abattement pour mieux rebondir ensuite.

Démarrer la réflexion en amont permet donc de semer les graines du changement en toute sérénité !