

## Comprendre la maturation et l'affinage des viandes

**Lundi 27 et mardi 28 avril 2026**

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant mettre en place une gamme de produits maturés et affinés, adaptée aux attentes de la clientèle.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Lise ARBADJI, Formatrice Technique Boucherie	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 - 18 :00 Jour 2 : 8 :00 - 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



### Objectifs

- **Découvrir les différentes phases de maturation et d'affinage des viandes** : Comprendre les étapes fondamentales du processus, depuis le mode d'élevage jusqu'à l'atteinte de la qualité optimale de la viande.
- **Comprendre les phénomènes physico-chimiques qui influencent la tendreté et la saveur des viandes** : Étudier les transformations biochimiques qui influencent la texture et les arômes des viandes pendant la maturation.
- **Identifier les équipements nécessaires à la maturation et à l'affinage, ainsi que les conditions de stockage optimales** : Connaître les outils spécifiques et les paramètres (température, humidité) essentiels pour assurer un affinage réussi et de qualité.



### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention du formateur en face à face pédagogique** : présentation et échanges interactifs sur la maturation et l'affinage des viandes.
- **Retour d'expérience de professionnels du secteur** : témoignages et exemples pratiques sur le terrain.
- **Préconisations de matériels spécialisés** : conseils sur les équipements adaptés pour optimiser la maturation et l'affinage.
- **Test et dégustation de viandes maturées** : évaluation sensorielle des effets de la maturation sur la saveur et la texture des viandes.
- **Remise d'un support pédagogique** : dossier complet remis à chaque stagiaire pour faciliter l'apprentissage.



### Contenu pédagogique

- **Choix des matières premières** : Critères de sélection des viandes en fonction de la qualité, de l'origine et de la compatibilité avec les techniques de maturation.
- **Intérêt commercial** : Impact de la maturation et de l'affinage sur la rentabilité, la différenciation et la fidélisation de la clientèle.
- **Conseils à la clientèle** : Recommandations pour orienter les clients sur le choix, la préparation et la cuisson des viandes maturées.
- **Obligations réglementaires** : Présentation des normes et obligations liées à la maturation, l'affinage et la sécurité alimentaire.



### Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid



### LES RÉALISATIONS PENDANT LE STAGE

#### La maturation des viandes

- Les types de viandes à maturer selon le produit sélectionné
- Les produits à maturer
- La durée optimale de maturation
- L'environnement
- Les bons procédés
- L'évolution du produit viande

#### Les matériels préconisés

- Les petits matériels
- Les plus gros équipements

#### Déplacement

- Visite chez un professionnel pratiquant la maturation

### Nous contacter

**Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09** [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08** [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)

Siret : 784 521 296 00011 - Code APE : 85 59B - N° UAI CFA : 0751541T

D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France