

Développer la charcuterie sans porc

Lundi 19 et mardi 20 janvier 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant développer leur activité en proposant une gamme spécifique de charcuterie.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur. Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/Pers	Jean-Michel BANNWART MOF Charcutier-traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 18 :00 Jour 2 : 8 :00 – 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Sout 75012 Paris



Objectifs

- **Diversifier son offre de produits** en élaborant une gamme de charcuterie sans porc qui répond aux besoins d'une clientèle variée tout en préservant la qualité et les saveurs traditionnelles.
- **Adapter ses recettes aux nouvelles demandes** en développant des techniques pour créer des charcuteries qui correspondent aux attentes des clients soucieux de la composition des produits.
- **Attirer une nouvelle clientèle** en optimisant l'offre de charcuterie sans porc pour séduire ceux recherchant des alternatives tout en mettant en valeur l'authenticité et le savoir-faire traditionnel.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Intervention en présentiel** avec participation active des stagiaires.
- **Utilisation de divers équipements de laboratoire** pour réaliser les fabrications.
- **Appui sur des fiches techniques** pour suivre la progression du travail.
- **Remise d'un support pédagogique** aux participants.



Contenu pédagogique

1. **Sélection des matières premières de substitution**
 - Identifier des alternatives au porc pour préserver la texture et le goût authentique des charcuteries
2. **Techniques de fabrication et adaptations des recettes traditionnelles**
 - Adapter les recettes de charcuterie classique en respectant les méthodes traditionnelles pour garantir des produits savoureux.
3. **Innovation et créativité dans la conception des produits**
 - Créer des recettes originales de charcuterie sans porc pour enrichir l'offre, satisfaire une clientèle aux besoins variés et mettre en avant le savoir-faire artisanal.



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

IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

- | | |
|-----------------------------------|--|
| • Saucisson de ris de veau | • Terrine de volaille du chef |
| • Saucisson d'agneau gourmand | • Tourte de volaille terre et mer |
| • Mortadelle | • Tourte de veau, ris de veau et morilles |
| • Pâté en croûte d'agneau | • Saucisse blanche de volaille aux champignons |
| • Pâté en croûte de veau estivale | • Saucisse blanche de veau printanière |
| • Rillettes de veau | • Saucisse blanche de volaille aux fromages |
| • Rillettes de bœuf aux épices | • Boudin de volaille aux cèpes |
| • Terrine d'agneau de printemps | • Boudin blanc de veau rustique |



Photo non contractuelle

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

📞 Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org