

L'atelier technologique agroalimentaire de l'EPLEFPA de Bar-le-Duc

L'atelier technologique agroalimentaire de l'EPL de Bar-le-Duc transforme des viandes (bovins, porcins, ovins, volailles, gibier,...) réceptionnées sous forme de carcasses.

Il comporte un parc matériel récent et diversifié de dimension semi-industrielle. Il est animé par une équipe qualifiée de professeurs, enseignants et ingénieurs. Il bénéficie des compétences des laboratoires de microbiologie, physico-chimie et analyse sensorielle du lycée agricole, ainsi que de la proximité du laboratoire vétérinaire départemental de la Meuse. Chaque année, 40 tonnes de produits finis (viande de boucherie, saucisses, produits secs, produits stérilisés, produits cuisinés,...) quittent l'atelier technologique avec un agrément CE.



L'EPLEFPA de Bar-le-Duc, l'EPLEFPA de Nancy-Pixérécourt et l'école nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires (ENSAIA) de Nancy sont mobilisés avec la profession dans une dynamique de développement des activités de formation, d'expérimentation et de développement économique des territoires. Ce réseau s'appuie notamment sur les halles de technologie agroalimentaire des EPLEFPA, supports pédagogiques et de démonstration.