

FABRICATION DES ALIMENTS À LA FERME (FAF) : CONCEVOIR ET CONDUIRE UN ATELIER DE FABRICATION D'ALIMENTS À LA FERME - 2025 (SUR-MESURE) —



ALIBERT Laurent
Ingénieur d'étude -
Fabrication des Aliments à la
Ferme (FAF)

Formation Présentielle 7 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Les techniciens chargés de l'encadrement technique des éleveurs fabriquant leurs aliments à la ferme

Les éleveurs fabriquant leurs aliments à la ferme ou ceux ayant un projet FAF

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Mieux accompagner les éleveurs dans leurs projets de fabrication d'aliment

Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis —

Aucun

Méthode pédagogique —

Visite d'un atelier FAF avec mise en oeuvre de contrôles

Témoignage d'un éleveur fabricant



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Conception de l'atelier FAF - 2h

- Cohérence de la chaîne de fabrication de la réception des matières premières au broyage/mélange
- Choix des équipements
 - ponts bascules et fosses de réception
 - pneumatiques et mécaniques
 - broyeurs

Maîtrise de la qualité des mélanges - 2h

- Recommandations
- Méthodes de contrôle, actions à mettre en œuvre

Conservation des matières premières - 2h

- Equipements et contrôles
- Règles de conduite de la ventilation

Réglementation et traçabilité : enregistrements et contrôles à effectuer - 1h