

# FABRICATION DES ALIMENTS À LA FERME (FAF) : CONCEVOIR ET CONDUIRE UN ATELIER DE FABRICATION D'ALIMENTS À LA FERME - 2023 (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 —

Toute personne diplômée de l'enseignement agricole

## 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 oeuvre

### Conservation des matières premières - 2h

- Equipements et contrôles
- Règles de conduite de la ventilation

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