

FABRICATION DES ALIMENTS À LA FERME (FAF) : ASSURER LA TRAÇABILITÉ ET METTRE EN ŒUVRE LES CONTRÔLES DE FABRICATION - 2026 (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 du suivi des élevages Les éleveurs fabriquant leurs aliments à la ferme

Objectifs / Compétences -

Acquérir une méthode pour assurer la traçabilité en

Apprendre à réaliser les contrôles, mettre en place

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 -

Connaitre les bases de la FAF

Méthode pédagogique

Apports illustrés par de nombreux exemples «terrain », visite d'un élevage si possible



Version en-ligne

Programme de la formation -

Accueil des participants - Feuille de présence Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Réglementation en FAF : enregistrement ou agrément ? - 1h30

- Oui est concerné ?
- Quelles sont les obligations ?
- · Comment les satisfaire ?

Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène en élevage - 3h00

- Présentation de la partie FAF
- Comment valoriser les documents existants ?
- Bonnes pratiques et enregistrement des données

Traçabilité - 1h00

- Rappel des principes de la traçabilité
- Documents à mettre en place

Réalisation des contrôles qualités - 1h30

- Comment réaliser un contrôle granulométrique
- Les tests d'homogénéité et leurs interprétations
- · La vérification des pesées