

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

## Objectifs / Compétences —

Acquérir une méthode pour assurer la traçabilité en FAF

Apprendre à réaliser les contrôles, mettre en place un audit

## 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

- Qui 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