

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