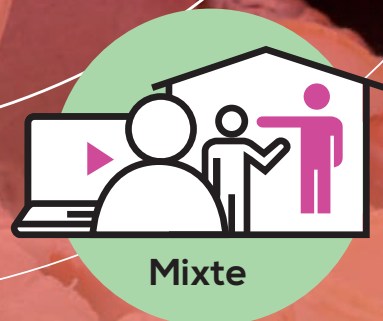
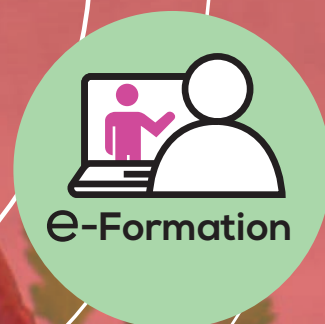


# Catalogue de formation IFIP viandes et charcuteries 2024




Teach  
in pig by ifip



ifip —  
Institut du porc

Qualiopi   
processus certifié

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
La certification qualité a été délivrée au  
titre de la catégorie d'action suivante :  
Action de formation

Partenaire de vos innovations



## QUALIOPI

### Les 7 critères de certification Qualiopi

<b>1</b>	Les conditions d'information du public sur les prestations proposées, les délais pour y accéder et les résultats obtenus.	Offre de formation
<b>2</b>	L'identification précise des objectifs des prestations proposées et l'adaptation de ces prestations aux publics bénéficiaires, lors de la conception des prestations.	Organisation des formations
<b>3</b>	L'adaptation aux publics bénéficiaires des prestations et des modalités d'accueil, d'accompagnement, de suivi et d'évaluation mises en œuvre.	Gestion des stagiaires
<b>4</b>	L'adéquation des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement aux prestations mises en œuvre.	Moyens pédagogiques
<b>5</b>	La qualification et le développement des connaissances et compétences des personnels chargés de mettre en œuvre les prestations.	Gestion des formateurs
<b>6</b>	L'inscription et l'investissement du prestataire dans son environnement professionnel.	Environnement sociaux-économique
<b>7</b>	Le recueil et la prise en compte des appréciations et des réclamations formulées par les parties prenantes aux prestations délivrées.	Suivi des formations

## RICHESSSE ET DÉVELOPPEMENT DES FORMATIONS DE L'IFIP

En 2022

+20 % de stages IFIP réalisés

+25 % en nombre de stagiaires formés

+30 % en volume d'activité de formation sur les 3 dernières années

L'IFIP a renouvelé son agrément pour la formation vétérinaire CFCV. L'IFIP-Institut du porc était, en 2022, agréé organisme de formation au catalogue TPE PME OCAPIAT pour des formations et places prépayées pour former la filière porcine.

## e-formation

Les e-formations IFIP ou Formation à distance avec présence du formateur-expert en synchrone se déclinent en modules de 1h30 à 2h30. De ce fait, pour les formations :

de 4h - 1/2 journée (2 modules de 2h)

de 7h - 1 journée (3 modules de 2h30)

de 14h - 2 journées (5 modules de 2h à 3h)

Les formations se déroulent via les outils Microsoft Teams

## ACCUEIL DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP (PSH)



Afin que toutes nos formations soient, dans la mesure du possible, accessibles à tous, nous invitons les personnes qui ont besoin d'aménagements, à nous le signaler en contactant directement :

Référent Handicap – Sylvie Bizette, sylvie.bizette@ifip.asso.fr , 02 99 60 99 99

« Nous coordonnons la mise en place de solutions afin de sécuriser l'entrée et le suivi de votre formation en prenant en compte vos besoins de compensation. C'est au centre de formation, au conseiller à l'emploi ou à vous-même de le demander. »

<https://www.agefiph.fr/ressources-handicap-formation> - <https://www.capemploi35.fr/espace-partenaire/>

## NOS EXPERTS A VOTRE ÉCOUTE

**PIERRE FROTIN**  
Responsable Formations -  
Prestations & Expertises



Tél : +33 (0)2 99 60 98 53  
Port : 06 18 41 81 55  
@ : pierre.froton@ifip.asso.fr

**SYLVIE BIZETTE**  
Assistante Administrative  
et Commerciale



Tél : +33 (0)2 99 60 99 99  
Port : 07 62 53 63 15  
@ : sylvie.bizette@ifip.asso.fr

**EDOUARD BIENASSIS**  
Formateur et  
Responsable E-learning



Tél : +33 (0)2 99 60 99 93  
Port : 07 62 53 53 89  
@ : edouard.bienassis@ifip.asso.fr

# SOMMAIRE

PROTECTION ANIMALE - TRANSPORT ET ABATTOIR	Dates	Tarif	Page
Gestion de l'étourdissement : Pratiques, Rappels et suivis 11 heures - 2024 (sur mesure)		Sur mesure	6
Protection animale en abattoir : Manipulation & Soins - Mise à Mort Module Opérateurs - 2024 (sur mesure)			7
Protection animale en abattoir : Manipulation & Soins - Mise à Mort Module RPA - 2024 (sur mesure)			8
Protection animale en abattoir : Manipulation & Soins - Mise à Mort Module Opérateurs - 2023 2024	05/03/2024 06/03/2024 25/06/2024 26/06/2024 26/11/2024 27/11/2024	490 € à 790 €	9
Protection animale en abattoir : Manipulation & Soins - Mise à Mort Module RPA - 2023 2024	26/03/2024 27/03/2024 28/03/2024 18/06/2024 19/06/2024 20/06/2024 19/11/2024 20/11/2024 21/11/2024	950 € à 1300	10
Manipuler les animaux à l'abattoir : Pratiques et gestion des installations - 2024 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	11
ABATTAGE-DÉCOUPE ET MATIÈRE PREMIÈRE	Dates	Tarif	Page
Prédire la qualité technologique de la viande de porc : pH, 7 heures couleur et nouveaux prédicteurs - 2023 (sur mesure)		Sur mesure	12
Mesurer le pH de la viande de porc Formation « Opérateurs » - 2023	4 à 14 heures	Sur mesure	13
Apprécier le degré de déstructuration des viandes à réception - 2023 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	14
Anatomie, découpe, nomenclature des pièces de porc - 2023 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	15
Audit technique des pratiques de l'abattage-découpe - 2023 (sur mesure)	14 heures	Sur mesure	16
TECHNOLOGIE DE TRANSFORMATION PRODUITS	Dates	Tarif	Page
Connaître la technologie des charcuteries cuites - 2024 (sur-mesure) - intra			17
Connaître la technologie des saucissons secs - 2024 (sur mesure)		à définir	18
Connaître la technologie des jambons et autres pièces sèches - 2024			19
Connaître la technologie des jambons et autres pièces cuites - 2024 (sur mesure)	14 heures	Sur mesure	20
Connaître la technologie des produits de charcuterie-salaison - Parcours 3,5 jours - 2024 (sur mesure)	25 heures	Sur mesure	21
LE NITRITE DANS LES CHARCUTERIES SALAISONS : Rôles, Résultats d'études récentes, Avis de l'ANSES de Juillet 2022, Plan Nitrites français de Mars 2023, Mise à jour du Code des usages 2023 (Sur mesure)			22
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS ABATTAGE-DÉCOUPE	Dates	Tarif	Page
Hygiène en atelier d'abattage-découpe Formation « Responsables » - 2024 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	23
Maîtriser le nettoyage et la désinfection en atelier de charcuterie salaison - 2023 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	24
Maîtriser le nettoyage et la désinfection en atelier d'abattage-découpe - 2023 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	25

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS ABATTAGE-DÉCOUPE		Dates	Tarif	Page
Hygiène en atelier d'abattage-découpe - Formation « Opérateurs de production » 2023 (sur mesure)	7 heures		Sur mesure	26
Optimiser son plan HACCP en abattage-découpe - 2023 (sur mesure)	7 heures		Sur mesure	27
Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) « Abattage Découpe de Porcs » Nouvelle version 2019 - 2023 (sur mesure)	7 heures		Sur mesure	28
Optimiser ses autocontrôles en abattoir : prélever, analyser, interpréter - 2023 (sur mesure)	7 à 14 heures		Sur mesure	29
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS CHARCUTERIE SALAISON		Dates	Tarif	Page
Déterminer la durée de vie microbiologique des viandes fraîches et transformées - 2023 2024	07/11/2023 08/11/2023 03/12/2024 04/12/2024		950 €	30
Hygiène en charcuterie-salaison : comprendre le rôle de la maintenance et l'impact du matériel - 2023 (sur mesure)	7 heures		Sur mesure	31
Hygiène en charcuterie-salaison- Formation Opérateurs « Salle Blanche » (sur mesure)	7 heures		Sur mesure	32
Hygiène en charcuterie-salaison - Formation « Opérateurs de production » - 2023 (sur mesure)	7 à 14 heures		Sur mesure	33
Se préparer à un audit externe : IFS, BRC, ISO 22000, audit client ... - 2023 (sur mesure)	14 à 21 heures		Sur mesure	34
Maîtriser la gestion des allergènes majeurs et minimiser les contaminations croisées - 2023 (sur mesure)	7 heures		Sur mesure	35
Maîtriser les Listeria en charcuterie-salaison - 2023 (sur mesure)	7 heures		Sur mesure	36
Maîtriser la qualité microbiologique en charcuterie-salaison : optimiser son plan de contrôle - 2023 (sur mesure)	7 à 14 heures		Sur mesure	37
Manager la sécurité des produits de charcuterie-salaison - 2023 (sur mesure)	7 heures		Sur mesure	38
Maîtriser la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés - 2023 (sur mesure)	14 heures		Sur mesure	39
Mettre en place son plan de contrôle environnemental en charcuterie-salaison - 2023 (sur mesure)	7 heures		Sur mesure	40
Optimiser son plan HACCP en charcuterie-salaison - 2023 (sur mesure)	7 à 11 heures		Sur mesure	41
Connaître l'impact de la transformation technologique sur la sécurité sanitaire des produits - 2023 (sur mesure)	21 heures		Sur mesure	42
PROTECTION ANIMALE		Dates	Tarif	Page
Protection animale Transport par route des animaux vivants - Certificat Transport Animaux Vivants CAPTAV- 2023 2024	19/03/2024 20/03/2024 21/03/2024 01/10/2024 02/10/2024 03/10/2024		550 € à 750 €	43
INFORMATION & REGLEMENTATION PRODUITS		Dates	Tarif	Page
Bien utiliser le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes (mis à jour 2023) - 2024	28/10/2024		300 €	44
Bien utiliser le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes (mis à jour 2023)- 2023 (sur mesure)	4 à 7 heures		Sur mesure	45
Etiquetage nutritionnel des produits de charcuterie - 2023 (sur mesure)	7 heures		Sur mesure	46

<b>CONDUITE D'ÉLEVAGE</b>	<b>Dates</b>	<b>Tarif</b>	<b>Page</b>
<b>Nez Humain et mâles entiers - Sélection et formation SAN 7 heures MALO - 2023 (sur mesure)</b>		<b>Sur mesure</b>	<b>47</b>

---

# GESTION DE L'ÉTOURDISSEMENT : PRATIQUES, RAPPELS ET SUIVIS - 2024 (SUR MESURE) —



**MONZIOLS Mathieu**  
Ingénieur d'étude

**Autres experts**  
GAULT Éric

**Formation Présentielle 11 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les opérateurs de la réception des animaux jusqu'à la fin de vie de l'animal  
Les responsables d'équipe  
Le Service Qualité  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Mieux maîtriser les procédures d'étourdissement  
Connaître les signes d'inconscience

## 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 —

Les apports sont largement illustrés par des mises en pratique (50 % du temps de formation) en situation proche des conditions habituelles de travail

En fin de formation, le formateur dressera un bilan de ses observations et conclura par des recommandations en rapport avec les axes de progrès identifiés.

La formation est construite sur le cas de l'entreprise (observation des pratiques). Lors des apports seront mis en évidence les points forts et les axes de progrès.



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

### Démarche d'audit et de suivi de l'étourdissement - 4h00

Observation: Amenée des animaux, box d'immobilisation, démarches d'étourdissement

Suivi inconscience: observation des signes d'inconscience

### Rappels fondamentaux phase étourdissement - 2h00

Phase d'amenée des animaux

Position dans le box d'immobilisation

Démarche d'étourdissement: étapes, zone d'application, gestion matériels...

### Retour sur les pratiques - 2h00

## PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR : MANIPULATION & SOINS - MISE À MORT MODULE OPÉRATEURS - 2024 (SUR MESURE) —



**MONZIOLS Mathieu**  
Ingénieur d'étude

### Autres experts

GAULT Éric  
LE ROUX Alain  
BIENASSIS Édouard  
LE BIHAN Yannick

**Formation Présentielle 7 à 14 heures**  
**Lieu de la formation sur site**

### Pour qui ? —

Tous les opérateurs de la réception des animaux jusqu'à la fin de vie de l'animal  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Objectifs / Compétences —

Connaître le comportement des animaux et mettre en application ses connaissances au quotidien  
Identifier les secteurs concernés par la protection animale : du déchargement à la mort de l'animal  
Comprendre la démarche de maîtrise de la protection animale en abattoir  
Obtenir le certificat de compétence

### 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 —

Professionnels des abattoirs

### Méthode pédagogique —

Retour en situation sur chaîne et/ou travaux de groupe à partir de vidéos  
Inventaire cnpc sous n° 446  
Ifip, organisme de formation habilité « porc », « bovin-équidé », « ovicaprin »



[Version en-ligne](#)

### Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème



#### Espèce 1 - Ex « Porcin »

#### Bien-être, réglementation & connaissance de l'animal - tronc commun - 2,5 heures

- Principes fondamentaux de la protection animale
- Principaux textes en vigueur au cours du transport (transportabilité) et de l'abattage (CE et Français)
- Comportement et physiologie des animaux en relation avec le travail des opérateurs : perceptions sensorielles, réactions au stress...

#### Prise en compte de la protection animale du déchargement jusqu'à l'immobilisation - 2 heures

- Recommandations et bonnes pratiques
- Indicateurs d'auto-évaluation

#### Prise en compte de la protection animale de l'immobilisation à la saignée - 1,5 heure

- Principes et types de matériels
- Bonnes pratiques
- Indicateurs d'auto-évaluation

#### Contrôle des connaissances en fin de formation - 1 heure

Groupe d'espèces complémentaires- Ex « Bovin/Équidé », « Ovin/Caprin » + ½ -journée par groupe d'espèces selon le même déroulé pédagogique

# PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR : MANIPULATION & SOINS - MISE À MORT MODULE RPA - 2024 (SUR MESURE) —



**MONZIOLS Mathieu**  
Ingénieur d'étude

**Autres experts**  
GAULT Éric

**Formation Présentielle** 14 à 21 heures  
**Lieu de la formation** sur site

## Pour qui ? —

Le ou les responsable (s) « protection animale » - « RPA » du site  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Mieux comprendre le respect de la protection animale au cours du process d'abattage  
L'intégrer dans sa mission d'encadrant  
Mieux évaluer le respect au cours du process d'abattage  
Obtenir le certificat de compétence

## 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 —

Professionnels des abattoirs

## Méthode pédagogique —

Nombreuses études de cas  
Guide des Bonnes Pratiques de la Protection Animale en Abattoir remis  
Inventaire cncp sous n° 446  
Ifip, organisme de formation habilité « porc », « bovin-équidé », « ovin caprin »



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

### Espèce 1 - Ex « Porcin »

#### Bien-être, réglementation & connaissance de l'animal

- Les différentes représentations et approches du bien-être animal et leurs enjeux
- Le cadre réglementaire
- Les fonctions et responsabilités du RPA
- Connaissance du comportement et de la physiologie des animaux
- Méthodes d'étourdissement
- Notions d'inconscience et d'insensibilité, de l'inconscience à la mort de l'animal

#### Management de la protection animale en abattoir Module spécialisé Porc - 1 jour

- Intégrer les spécificités de l'espèce pour mieux manipuler les animaux
- Le guide des bonnes pratiques de la protection animale en abattoir :  
Prise en main
- Mode opératoires normalisés : conception et communication avec les opérateurs- Etudes de cas
- Mise en place des contrôles internes de protection animale sur tous les postes concernés

#### Contrôle des connaissances en fin de formation

Groupe d'espèces complémentaires- Ex « Bovin/Équidé », « Ovin/Caprin » + ½ -journée par groupe d'espèces selon le même déroulé pédagogique



# PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR : MANIPULATION & SOINS - MISE À MORT MODULE OPÉRATEURS - 2023 2024 —



**MONZIOLS Mathieu**  
Ingénieur d'étude

## Autres experts

GAULT Éric  
LE ROUX Alain  
LE BIHAN Yannick

## Formation Présentielle

**7 à 14 heures, selon nombre d'espèces**

**Lieu de la formation**  
**Tarif**

**Rennes (35)**  
**490 € à 790 €**

## Pour qui ? —

Tous les opérateurs de la réception des animaux jusqu'à la fin de vie de l'animal  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Connaître le comportement des animaux et mettre en application ses connaissances au quotidien  
Identifier les secteurs concernés par la protection animale : du déchargement à la mort de l'animal  
Comprendre la démarche de maîtrise de la protection animale en abattoir  
Obtenir le certificat de compétence

## 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 —

Professionnels des abattoirs

## Méthode pédagogique —

Retour en situation sur chaîne et/ou travaux de groupe à partir de vidéos  
Inventaire cncp sous n° 446  
Ifip, organisme de formation habilité « porc », « bovin-équidé », « ovicaprin »



[Version en-ligne](#)

## Dates de la formation

**Session n°1** 05/03/2024 06/03/2024

**Session n°2** 25/06/2024 26/06/2024

**Session n°3** 26/11/2024 27/11/2024

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.



**Espèce 1 - Ex « Porcin »**

### Bien-être, réglementation & connaissance de l'animal - tronc commun - 2,5 heures

- Principes fondamentaux de la protection animale
- Principaux textes en vigueur au cours du transport (transportabilité) et de l'abattage (CE et Français)
- Comportement et physiologie des animaux en relation avec le travail des opérateurs : perceptions sensorielles, réactions au stress...

### Prise en compte de la protection animale du déchargement jusqu'à l'immobilisation - 2 heures

- Recommandations et bonnes pratiques
- Indicateurs d'auto-évaluation

### Prise en compte de la protection animale de l'immobilisation à la saignée - 1,5 heure

- Principes et types de matériels
- Bonnes pratiques
- Indicateurs d'auto-évaluation

### Contrôle des connaissances en fin de formation - 1 heure

Groupe d'espèces complémentaires- Ex « Bovin/Équidé », « Ovin/Caprin » + ½ -journée par groupe d'espèces selon le même déroulé pédagogique

# PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR : MANIPULATION & SOINS - MISE À MORT MODULE RPA - 2023 2024 —



**MONZIOLS Mathieu**  
Ingénieur d'étude

**Autres experts**  
GAULT Éric

**Formation Présentielle** **14 à 21 heures,**  
**selon le nombre**  
**d'espèces**

**Lieu de la formation** **Rennes (35)**  
**Tarif** **950 € à 1300**

## Pour qui ? —

Le ou les responsable (s) « protection animale » - « RPA » du site

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Mieux comprendre le respect de la protection animale au cours du process d'abattage

L'intégrer dans sa mission d'encadrant

Mieux en évaluer le respect au cours du process d'abattage

Obtenir le certificat de compétence

## 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 —

Professionnels des abattoirs

## Méthode pédagogique —

Nombreuses études de cas

Guide des Bonnes Pratiques de la Protection Animale en Abattoir remis

Inventaire cncp sous n° 446

Ifip, organisme de formation habilité « porc », « bovin-équidé », « ovin caprin »



[Version en-ligne](#)

## Dates de la formation

**Session n°1** 26/03/2024 27/03/2024 28/03/2024

**Session n°2** 18/06/2024 19/06/2024 20/06/2024

**Session n°3** 19/11/2024 20/11/2024 21/11/2024

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

### Espèce 1 - Ex « Porcin »

#### Bien-être, réglementation & connaissance de l'animal

- Les différentes représentations et approches du bien-être animal et leurs enjeux
- Le cadre réglementaire
- Les fonctions et responsabilités du RPA
- Connaissance du comportement et de la physiologie des animaux
- Méthodes d'étourdissement
- Notions d'inconscience et d'insensibilité, de l'inconscience à la mort de l'animal

#### Management de la protection animale en abattoir Module spécialisé Porc - 1 jour

- Intégrer les spécificités de l'espèce pour mieux manipuler les animaux
- Le guide des bonnes pratiques de la protection animale en abattoir :  
Prise en main
- Mode opératoires normalisés : conception et communication avec les opérateurs- Etudes de cas
- Mise en place des contrôles internes de protection animale sur tous les postes concernés

#### Contrôle des connaissances en fin de formation

*Groupe d'espèces complémentaires- Ex « Bovin/Équidé », « Ovin/Caprin » + ½ -journée par groupe d'espèces selon le même déroulé pédagogique*

# MANIPULER LES ANIMAUX À L'ABATTOIR : PRATIQUES ET GESTION DES INSTALLATIONS - 2024 (SUR MESURE) —



**CHEVILLON Patrick**  
Chef de projet - Spécialiste de la thématique du transport et de l'abattage-découpe

## Autres experts

LE ROUX Alain  
GAULT Éric

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les opérateurs de la réception des animaux jusqu'à la fin de vie de l'animal et leur responsable d'équipe

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Mieux maîtriser les procédures de conduite des animaux

Savoir intégrer son environnement de travail pour une bonne conduite des animaux

## 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 —

Les apports sont largement illustrés par des mises en pratique (50 % du temps de formation) en situation proche des conditions habituelles de travail

En fin de formation, le formateur dressera un bilan de ses observations et conclura par des recommandations en rapport avec les axes de progrès identifiés.

La formation est construite sur le cas de l'entreprise (observation des pratiques). Lors des apports seront mis en évidence les points forts et les axes de progrès.



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

### La conduite des animaux - 2h00

Les étapes de manipulation des animaux à l'abattoir : déchargement, conduite à l'étourdissement, gestion des animaux fragilisés  
Les éléments susceptibles d'impacter l'animal : milieu, congénères, méthode de travail, homme, matériel

### Les installations et leur influence sur la conduite des animaux - 2h00

Le sol

La lumière

L'ambiance : température, hydrométrie...

Les aides à la conduite : couloir d'amenée, portes, matériel...

### Mises en pratique : adapter le nombre d'animaux et leur mode de conduite au regard de différentes situations - 3h00

# PRÉDIRE LA QUALITÉ TECHNOLOGIQUE DE LA VIANDE DE PORC : PH, COULEUR ET NOUVEAUX PRÉDICTEURS - 2023 (SUR MESURE)



**VAUTIER Antoine**  
Ingénieur d'étude - Expert  
sur la qualité technologique  
des viandes

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ?

Les responsables qualité et responsables production en abattoir/découpe  
Les responsables procédés et R&D des entreprises de salaisons  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences

Connaître les différents aspects de la qualité de viande et leurs prédicteurs  
Identifier les pistes de développement pour la prédiction de la qualité de viande

## 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

Présentation et démonstration de matériels de mesure  
Apports s'appuyant sur des études récentes et en cours sur les mesures alternatives de la qualité de viande  
Construisez un plan de formation complet de vos équipes  
- Responsables d'équipe « Prédire la qualité technologique de la viande de porc »  
- Opérateurs : « Apprécier le degré de déstructuration des viandes »  
Au-delà de cette formation, l'Ifip peut vous accompagner jusque dans la mise en oeuvre de procédures et de mesures correctives liées à la mesure du pH des viandes : voir notre prestation « Audit pH-métrie des viandes »



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Le pH - 2h30

- Evolution post mortem et incidence du pH sur les qualités technologique et organoleptique
- Conséquences industrielles d'une matière première à mauvais pH
- Facteurs de variation du pH, de l'élevage à la commercialisation de la viande
- Conditions nécessaires à la réalisation de mesures fiables et répétables

### Les autres prédicteurs classiques de la qualité technologique : couleur, conductivité, potentiel rédox ... - 1h

- Performances
- Caractère opérationnel
- Appareils de mesure : présentation et spécificités

### L'utilisation des méthodes spectroscopiques, visionique et hyperspectrales comme alternatives pour la prédiction de la qualité de viande - 4h

- Principe des méthodes spectroscopique (visible, proche infrarouge [NIRS], Raman) et d'imagerie (visionique et imagerie hyperspectrale)
- Développements actuels en spectroscopie et en imagerie pour la prédiction de la qualité de viande

## MESURER LE PH DE LA VIANDE DE PORC FORMATION « OPÉRATEURS » - 2023



**VAUTIER Antoine**  
Ingénieur d'étude - Expert  
sur la qualité technologique  
des viandes

**Autres experts**  
LE ROUX Alain

**Formation Présentielle** 4 à 14 heures  
**Tarif** Sur mesure

### Pour qui ?

Les opérateurs en charge des mesures de pH  
Les assistants qualité  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Objectifs / Compétences

Maîtriser les procédures essentielles au bon  
fonctionnement du pHmètre  
Savoir déceler une défaillance de matériel  
Prendre une mesure de pH fiable et répétable

### 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

Observation des pratiques avant la formation  
Travaux pratiques avec confrontation des mesures,  
estimation de la répétabilité propre à chaque  
opérateur



[Version en-ligne](#)

### Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

#### Apports théoriques : le pH et la qualité de la viande (½ journée) - 3h30

- Exigences en terme de qualité de viande des consommateurs, distributeurs et transformateurs
- Rôle du pH dans l'appréciation des qualités technologiques et organoleptiques
- Conséquences d'une matière première à mauvais pH
- Facteurs de variation du pH de l'élevage à la commercialisation de la viande
- Chaîne de mesure du pH et conditions nécessaires à la réalisation de mesures fiables et répétables

#### Mise en pratique : réalisation de mesures (½ journée) - 3h30

- Prise en main des appareils
- Etalonnage
- Mesure du pH ultime en conditions industrielles

#### Accompagnement aux postes de travail (2 fois ½ journée)

- Ajustement de la méthode
- Confrontation des résultats

## APPRÉCIER LE DEGRÉ DE DÉSTRUCTURATION DES VIANDES À RÉCEPTION - 2023 (SUR MESURE) —



**VAUTIER Antoine**  
Ingénieur d'étude - Expert  
sur la qualité technologique  
des viandes

**Formation Présentielle** **7 heures**  
**Tarif** **Sur mesure**

### Pour qui ? —

Les opérateurs de tri en ligne  
Les agents de maîtrise de la réception des matières premières  
Les opérateurs de production de pièces  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Objectifs / Compétences —

Connaitre les causes et conséquences de la déstructuration des viandes  
Développer une méthode de tri optimale pour garantir une homogénéité des pièces 5D  
Mettre en pratique, au poste de travail, la/les méthodes de tri à réception

### 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 —

Formation adaptée aux conditions de travail et produits de l'entreprise  
Nombreuses mises en pratique



[Version en-ligne](#)

### Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

La formation se déroule sur deux demi-journées espacées dans le temps.

#### Module 1 - 3h30 :

- Apports et mise en situation pratique
- Facteurs de risque du défaut déstructuré
- Conséquence du défaut déstructuré sur la fabrication du jambon cuit
- Présentation de la grille IFIP de reconnaissance du défaut déstructuré
- Les indicateurs de la qualité technologique de la matière première (pH, couleur....) - Rappels
- Sélection de jambons témoins caractérisant les différents stades du défaut déstructuré
- Exigences relatives au tri visuel (cadence, lumière, type de stockage...)
- Intégration du défaut déstructuré dans les paramètres de tri opérationnels d'une ligne de désossage en ligne

#### Module 2 - 3h30 :

- Retour d'expérience et confrontation de notation
- Retour d'expérience : les points positifs/négatifs, comment les stagiaires se sont appropriés la grille de notation
- Retour en situation de tri en ligne : confrontation de notation par groupe, perfectionnement visuel

# ANATOMIE, DÉCOUPE, NOMENCLATURE DES PIÈCES DE PORC - 2023 (SUR MESURE) —



**VAUTIER Antoine**  
Ingénieur d'étude - Expert  
sur la qualité technologique  
des viandes

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Lieu de la formation IFIP Romillé (35)**  
**Tarif ou sur site Sur mesure**

## Pour qui ? —

Toute personne souhaitant acquérir le socle de connaissances fondamentales sur la découpe du porc et les pièces anatomiques

## Objectifs / Compétences —

Savoir réaliser une découpe de carcasse de porc  
Reconnaître les différentes pièces de découpe et les produits issus

## 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 —

Exposés et échanges  
Exemples concrets  
Cette formation est réalisée en salle de découpe en entreprise ou dans une salle de découpe agréée mise à disposition.



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Découpe et anatomie - Apports théoriques - 2 h

- Référentiels de découpe (catalogue de découpe) 1h30
- Appellation des pièces 0h15
- Notions d'anatomie (guide de dissection IFIP) 0h15

### Mise en pratique en salle de découpe - 5 h

- Réalisation d'une découpe primaire et secondaire avec reconnaissance des pièces et des principaux muscles 2h
- Désossage jambons + épaules 2h
- Identification et dissection anatomique des principaux muscles 1h

## AUDIT TECHNIQUE DES PRATIQUES DE L'ABATTAGE-DÉCOUPE - 2023 (SUR MESURE) —



**LE ROUX Alain**  
Ingénieur d'étude - Expert  
des bonnes pratiques  
d'hygiène et la maîtrise des  
process d'abattage-découpe

**Formation Présentielle 14 heures**  
**Tarif Sur mesure**

### Pour qui ? —

Les collaborateurs chargés des audits fournisseurs  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Objectifs / Compétences —

Comprendre les facteurs de maîtrise de l'abattage et de la découpe du porc  
Conduire un audit technique des pratiques d'abattage et de découpe de ses fournisseurs pour optimiser les qualités des viandes réceptionnées  
Savoir aussi évaluer ses fournisseurs au regard de leur prise en compte du bien-être animal et des bonnes Pratiques hygiéniques

### 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 —

Disposer d'une bonne connaissance du secteur d'activité de l'abattage -découpe

### Méthode pédagogique —

Formation directement applicable  
Possibilité de construire sa propre grille d'audit



[Version en-ligne](#)

### Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les apports suivront l'ensemble du processus d'abattage-découpe en décrivant les phases clés pour la qualité des viandes et la protection animale. Ils seront organisés autour de trois axes : le matériel et les bonnes pratiques, les procédures et enregistrements associés, les critères d'évaluation (critères objectifs à intégrer à une grille d'audit)

### Principes techniques - 7h00

- Notions de qualité technologique des viandes
- Comportement animal et principes de la protection animale
- Préparation des animaux à l'abattage : de l'élevage à l'étourdissement
- L'abattage des porcs : de la saignée au refroidissement des carcasses, matériels et méthodes.
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène lors des opérations d'abattage et de découpe

### Méthode de l'audit - 7h00

- Prise en main de la méthode d'audit
- Planification de l'audit
- Champs audités (observation des pratiques et audit documentaire)
- Evaluation globale du fournisseur - Compte rendu d'audit
- Mise en place et suivi des plans d'action post-audit



# CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES CHARCUTERIES CUITES - 2024 (SUR-MESURE) - INTRA —



**MARTIN Jean-Luc**  
Ingénieur d'étude - Expert en  
formulation et technologie  
des produits carnés et de  
charcuteries

**Autres experts**  
JEUGE Sabine

**Formation Présentielle** **7 heures**  
**Classe virtuelle**

## Pour qui ? —

Les responsables de ligne  
Les agents de maîtrise et techniciens des  
entreprises de charcuterie-salaison  
Les agents QSE  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de la fabrication  
des charcuteries cuites : pâtés, rillettes, saucisses,  
charcuterie pâtes fines/gros grains ...  
Mieux comprendre les processus de fabrication

## 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 —

Exposés et cas concrets  
Apports et mise en pratique modulables en fonction  
des besoins exprimés



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les apports portent sur trois axes : connaissance des pratiques et des  
processus technologiques, maîtrise de la qualité des produits. Ces  
apports peuvent être illustrés par des observations et enregistrements  
préalablement réalisés en conditions normales de production.

### Matières premières : origines et qualité - 3h00

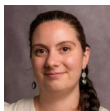
- Ingrédients & additifs : rôles technologiques et conditions d'utilisation  
(Code des usages de la charcuterie)
- Sel, nitrites, polyphosphates
- Sucres, liants, gélifiants, stabilisateurs, réducteurs et antioxydants
- Tri des matières premières

### Mise en oeuvre et suivi des fabrications : description des procédés et schéma de vie détaillé - 3h30

- Formulation
- Hachage, cutterage, mélange
- Embossage, mise en forme
- Traitements thermiques : étuvage, cuisson

### Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication - 0h30

# CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES SAUCISSONS SECS - 2024 (SUR MESURE) —



**JEUGE Sabine**  
Ingénieure - Responsable de projets en microbiologie

**Autres experts**  
MARTIN Jean-Luc

**Formation Présentielle**  
**Classe virtuelle** **7 heures**

**Lieu de la formation** **Présentiel ou**  
**Tarif** **classe virtuelle**  
**à définir**

## Pour qui ? —

Les responsables de ligne,  
Les responsables Qualité  
Les agents de maîtrise et techniciens des entreprises de charcuterie-salaison  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 en classe virtuelle)

## Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de la fabrication des saucissons secs  
Mieux comprendre les processus de fabrication de son entreprise

## 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 —

Exposés et échanges  
Exemples concrets



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème.

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

Les apports portent sur trois axes : connaissance des pratiques et des processus technologiques, maîtrise de la qualité des produits. Ces apports peuvent être illustrés par des observations et enregistrements préalablement réalisés en conditions normales de production.

**Risques liés à une mauvaise maîtrise technologique, accidents de fabrication - 1h00**

**Choix et préparation des matières premières - 1h00**

**Fabrication et embossage de la mée - 1h00**

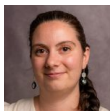
**Choix et traitement des boyaux - 1h00**

**Maturation, étuvage, fumage - 1h30**

**Séchage et conditionnement - 1h30**

**Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication**

# CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES SÈCHES - 2024



**JEUGE Sabine**  
Ingénieure - Responsable de projets en microbiologie

**Autres experts**  
MARTIN Jean-Luc

**Formation Présentielle 7 heures**

## Pour qui ?

Les responsables de ligne  
Les agents de maîtrise et techniciens des entreprises de charcuterie-salaison  
Les intervenants R&D, Qualité  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de la fabrication des jambons et autres pièces sèches : jambon sec, coppa, pancetta...  
Mieux comprendre les processus de fabrication

## 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

Exposés et étude de cas  
Apports et mise en pratique modulables en fonction des besoins exprimés



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les apports portent sur trois axes : connaissance des pratiques et des processus technologiques, maîtrise de la qualité des produits. Ces apports peuvent être illustrés par des observations et enregistrements préalablement réalisés en conditions normales de production.

### Matières premières - 1h00

- Qualité technologique de la viande (pH, couleur, défauts de présentation ...)
- Qualité du tissu gras (composition, leviers alimentaires)
- Description d'un cahier des charges pour la fourniture en jambon frais
- Conséquences technologiques des défauts matières (défauts de fabrication)

### Ingrédients & additifs ( sel, nitrate, sucres) - 2h00

- Modes d'action et rôles technologiques
- Conditions d'utilisation

### Description du procédé : méthodes, rôles, paramètres des étapes - 1h30

- Parage de forme, salage, repos, étuvage, séchage, affinage, désossage, moulage
- Définition réglementaire des produits ( jambon sec supérieur/sec /cru)

### Evolution du produit au cours du process - 1h30

- Évolution des qualités du produit ( texture, goût, arôme, couleur)
- Évolution de l'activité de l'eau (aw) et de la teneur en sel des différentes noix
- Évolution des protéines et des lipides

### Les petites salaisons - 1h00 (option)

Description et comparaison des procédés de transformation de la coppa, de la noix de jambon, de la ventrèche, de la pancetta, du lonzo...

# CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES CUITES - 2024 (SUR MESURE) —



**MARTIN Jean-Luc**  
Ingénieur d'étude - Expert en formulation et technologie des produits carnés et de charcuteries

## Autres experts

JEUGE Sabine

**Formation Présentielle**  
**Classe virtuelle**

**14 heures**

**Lieu de la formation**

**Lieu à définir  
(présentiel ou  
classe virtuelle)  
Sur mesure**

**Tarif**

## Pour qui ? —

Les responsables de ligne  
Les agents de maîtrise et techniciens des entreprises de charcuterie-salaison  
Les agents R&D, Qualité.  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 max en classe virtuelle)

## Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de la fabrication des pièces cuites : jambon cuit, rôti...  
Mieux comprendre les processus de fabrication de son entreprise

## 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 —

Formation sur mesure adaptée au processus et produits de l'entreprise  
Apports et mise en pratique modulables en fonction des besoins exprimés par les responsables de l'entreprise



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème.

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

Les apports portent sur trois axes : connaissance des pratiques et des processus technologiques, maîtrise de la qualité des produits. Ces apports peuvent être illustrés par des observations et enregistrements préalablement réalisés en conditions normales de production.

**Risques liés à une mauvaise maîtrise technologique, accidents de fabrication, maîtrise des rendements, couleur, flaveur, microbiologie - 6h**

**Règlementation des produits - 1h**

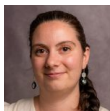
**Sélection, préparation des matières premières - 2h**

**Salage, malaxage, moulage - 3h**

**Traitement thermique, tranchage - 2h**

**Appréciation des produits : principaux défauts de fabrication**

# CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE-SALAIISON - PARCOURS 3,5 JOURS - 2024 (SUR MESURE) —



**JEUGE Sabine**  
Ingénieure - Responsable de projets en microbiologie

**Autres experts**  
MARTIN Jean-Luc  
VAUTIER Antoine

**Formation Présentielle 25 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Equipe Qualité  
Equipe Production  
Equipe R&D

## Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de fabrication de produits: pièces cuites ou crues, produits émulsifiés, saucissons, rillettes  
Mieux comprendre les processus de fabrication  
Savoir analyser les fonctionnalités des ingrédients et additifs  
Bien comprendre l'importance des matières premières

## 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 —

Exposés et échanges  
Exemples concrets



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème.

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

### Le processus d'abattage - 2h00

- Les différentes étapes de process (rôle, contraintes, objectifs)
- Les recommandations et réglementations
- Les défauts d'aspect et de présentation des carcasses

### La qualité technologique des viandes - 4h00

- Le mécanisme de la transformation du muscle en viande
- Les différentes composantes de la qualité de la viande
- Facteurs de variation du pH de la viande
- Le défaut déstructuré: facteurs de variations
- Méthodes de mesures de la qualité des viandes
- Composition chimique du gras et du maigre

### La congélation -1h00

- Comportement et évolution des viandes pendant la congélation/décongélation

### Technologie des produits de charcuterie - 5h00

- Le code des usages
- La maîtrise de la rétention d'eau
- La maîtrise de la couleur et de la tenue des produits
- La maîtrise du goût et de la saveur
- La maîtrise microbiologique

### Les ingrédients et additifs (rôle, mode d'action, doses) - 3h00

- Le sel, les sucres
- Le nitrite, les antioxydants et les polyphosphates
- Actions gélifiante, épaississante, émulsifiante
- Les liants protéiques, glucidiques et lipidiques

### Les produits hachés, crus, cuits, fumés - 5h00

- La cuisson: les matériels, l'évolution des constituants des produits
- La technologie des pâtés ( gros grains, pâte fine)
- La fumaison: fumage à chaud, à froid, évolution du produit pendant le fumage
- La technologie du saucisson cuit fumé
- La technologie des rillettes

### Technologie des saucissons secs - 5h00

- La qualité des matières premières
- Les ingrédients et additifs
- Le procédé de fabrication
- Les incidents et défauts de fabrication

# LE NITRITE DANS LES CHARCUTERIES SALAISONS : RÔLES, RÉSULTATS D'ÉTUDES RÉCENTES, AVIS DE L'ANSES DE JUILLET 2022, PLAN NITRITES FRANÇAIS DE MARS 2023, MISE À JOUR DU CODE DES USAGES 2023 (SUR MESURE) —



**CARLIER Martine**  
Ingénieur d'étude - Experte des normes et réglementations liées aux produits carnés

## Autres experts

NASSY Gilles  
PIERON Etienne  
PROMEYRAT Aurélie  
FRÉMAUX Bastien  
LHOMMEAU Thierry

**Formation Présentielle 7 à 14 heures**  
**Lieu de la formation Intra-entreprises**

## Pour qui ? —

Les responsables production et qualité des entreprises de transformation  
Les responsables R&D  
Intervenants en charcuterie-salaisons

## Objectifs / Compétences —

Bien comprendre le rôle des nitrites dans les produits de charcuterie et salaison  
Bien identifier l'impact du nitrite  
Comprendre la démarche de réduction du nitrite dans les produits de charcuterie et salaison

## 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 —

Professionnels de la charcuterie et de la salaison

## Méthode pédagogique —

Exposés et échanges  
Exemples concrets



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

### La chimie du nitrite / nitrate dans les produits à base de viande - 0h45

- Devenir des nitrites / nitrates dans les produits à base de viande
- Point Réglementation et code des usages - Mise à jour 2023

### Les rôles du nitrite / nitrate dans les charcuteries-salaisons - 2h00

- Oxydation dans les produits de charcuterie
- Rôle sur la couleur et l'arôme
- Rôle sur la stabilité microbiologique

### Charcuterie / Nitrites / Santé - 4h15

- Lien entre consommation de charcuterie et risque de cancer : bilan des recherches scientifiques menées par l'IFIP et l'INRAe
- Résultats biochimiques du projet SUBNITRITE (travaux publiés)
- Facteurs de risque d'apparition des nitrosamines en fabrication
- Avis de l'ANSES
- Plan nitrite Français

### Réduction du nitrite dans les charcuteries salaisons - 7h00

- Intérêt des antioxydants
- Maîtrise de la sécurité sanitaire des produits sous nitrite
- Mise en place de test de croissance procédés et produits
- C. botulinum : caractéristiques du danger et comportement dans les charcuteries à teneurs réduites en nitrite

**LE PROGRAMME ET LA DUREE PEUVENT ETRE REAJUSTES SELON DEMANDE**

# HYGIÈNE EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE FORMATION « RESPONSABLES » - 2024 (SUR MESURE) —



**BOZEC Arnaud**  
Ingénieur d'étude - Expert  
HACCP en abattage-découpe

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les responsables « qualité » ou « production » et leurs collaborateurs

Les personnels en charge de l'encadrement des opérateurs de production en abattage-découpe : agents de maîtrise, chefs d'équipe, chefs de ligne, responsables d'atelier ...

Mini 3 personnes, maxi 7 personnes

## Objectifs / Compétences —

Renforcer les bonnes pratiques d'hygiène relatives au secteur abattage-découpe

Identifier les erreurs fondamentales à ne pas commettre

Evaluer les conséquences éventuelles de ces erreurs sur les produits

Faire appliquer au personnel de production les Bonnes Pratiques Hygiéniques

## 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 —

Formation s'appuyant sur des situations concrètes de l'entreprise : observation des pratiques avec prise de photos et enregistrements vidéo lors d'un audit préalable

Mise en situation filmée de l'encadrement et débriefing

Construisez un plan de formation complet pour vos équipes :

-Hygiène en atelier d'abattage-découpe -

Formation « Personnel de production »

-Hygiène en atelier d'abattage-découpe -

Formation « Personnel d'encadrement »



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les apports sont illustrés par la relecture des vidéos et photos des pratiques observées lors de l'audit.

## Face à quels dangers devez-vous réagir ?

- Micro-organismes d'altérations et pathogènes : fonctionnement et conséquences sur les produits
- Les voies de contamination à l'abattoir et en découpe
- Crise sanitaire, risque pour la santé du consommateur et pour l'entreprise

## De quels moyens de maîtrise disposez-vous ?

- Des Bonnes Pratiques d'Hygiène connues et appliquées par tous
- La traçabilité : un dispositif essentiel
- La maîtrise de la chaîne du froid et les conséquences sur la DLC des produits
- Le nettoyage-désinfection : méthode et erreurs courantes

## Mise en situation du management de l'hygiène

- Réalisation de séquences filmées mettant en situation le personnel d'encadrement face à un opérateur de production
- Débriefing de la mise en situation, échanges et analyse

# MAÎTRISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EN ATELIER DE CHARCUTERIE SALAISSON - 2023 (SUR MESURE) —



**FRÉMAUX Bastien**  
Ingénieur d'étude, PhD -  
Expert en microbiologie  
alimentaire et  
environnementale

**Autres experts**  
PIERON Etienne

**Formation Présentielle** 7 heures  
**Lieu de la formation** sur site  
**Tarif** Sur mesure

## Pour qui ? —

Les responsables qualité des entreprises de charcuterie salaisons

Les agents de production (responsables, agents de maîtrise)

Les responsables de laboratoire interne  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Mieux comprendre la dynamique de contamination des surfaces

Faire le point sur les procédés de N&D et savoir en contrôler l'efficacité

Mieux appréhender le coût du N&D

## 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 —

Avoir des connaissances de base en hygiène des ateliers

## Méthode pédagogique —

Apports s'appuyant sur des résultats d'études récentes

Illustration par de nombreux cas concrets en entreprise

Formation assurée par les concepteurs des GBPH



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Contamination des surfaces d'atelier et biofilm - 1h30

Sources de contamination des surfaces d'équipement

Facteurs favorisant la formation et le maintien d'un biofilm

### N&D des surfaces : quel produit pour quelle application ? 1h30

- Bonnes pratiques de N&D
- Types de produits et mécanismes d'action
- Nouvelles méthodes de N&D, alternatives à la chimie

### Facteurs impactant l'efficacité du N&D - 2h

- Défauts de pratiques observés
- Installations : « Nettoyabilité » des surfaces et des équipements
- Activités : types de souillure

### Contrôle de l'efficacité des pratiques de N&D - 1h

- Méthodes de caractérisation de l'état de propreté, avantages et limites
- Méthodes d'évaluation de la contamination résiduelle, avantages et limites

### Etude de cas et paramètres à prendre en compte dans le calcul du coût du N&D - 1h



# MAÎTRISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE - 2023 (SUR MESURE) —



**FRÉMAUX Bastien**  
Ingénieur d'étude, PhD -  
Expert en microbiologie  
alimentaire et  
environnementale

**Autres experts**  
LE ROUX Alain

**Formation Présentielle** 7 heures  
**Lieu de la formation** sur site  
**Tarif** Sur mesure

## Pour qui ? —

Les responsables qualité des entreprises d'abattage- découpe

Les agents de production (responsables, agents de maîtrise)

Les responsables de laboratoire interne  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Mieux comprendre la dynamique de contamination des surfaces

Faire le point sur les procédés de N&D et savoir en contrôler l'efficacité

Mieux appréhender le coût du N&D

## 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 —

Avoir des connaissances de base en hygiène des ateliers

## Méthode pédagogique —

Apports s'appuyant sur des résultats d'études récentes

Illustration par de nombreux cas concrets en entreprise

Formation assurée par les concepteurs des GBPH



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Contamination des surfaces d'atelier et biofilm - 1h30

Sources de contamination des surfaces d'équipement  
Facteurs favorisant la formation et le maintien d'un biofilm

### N&D des surfaces : quel produit pour quelle application ? 1h30

- Bonnes pratiques de N&D
- Types de produits et mécanismes d'action
- Nouvelles méthodes de N&D, alternatives à la chimie

### Facteurs impactant l'efficacité du N&D - 2h

- Défauts de pratiques observés
- Installations : « Nettoyabilité » des surfaces et des équipements
- Activités : types de souillure

### Contrôle de l'efficacité des pratiques de N&D - 1h

- Méthodes de caractérisation de l'état de propreté, avantages et limites
- Méthodes d'évaluation de la contamination résiduelle, avantages et limites

### Etude de cas et paramètres à prendre en compte dans le calcul du coût du N&D - 1h

# HYGIÈNE EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE - FORMATION « OPÉRATEURS DE PRODUCTION » 2023 (SUR MESURE) —



**BOZEC Arnaud**  
Ingénieur d'étude - Expert  
HACCP en abattage-découpe

**Autres experts**  
LE ROUX Alain

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Le personnel de production des ateliers d'abattage-découpe

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Connaître les bonnes pratiques d'hygiène relatives au secteur abattage-découpe

Identifier les erreurs fondamentales à ne pas commettre

Evaluer les conséquences éventuelles de ces erreurs sur les produits

## 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 —

Formation s'appuyant sur des situations concrètes de l'entreprise

Observation des pratiques avec prise de photos et enregistrements vidéo lors d'un audit préalable

Construisez un plan de formation complet pour vos équipes :

- Hygiène en atelier d'abattage-découpe - Formation « Personnel de production »
- Hygiène en atelier d'abattage-découpe - Formation « Personnel d'encadrement »



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les apports sont illustrés par la relecture des vidéos et photos des pratiques observées lors de l'audit.

## Les pourquoi de l'hygiène

- Toxi-infections alimentaires, risque pour la santé du consommateur et pour l'entreprise
- Micro-organismes : fonctionnement et conséquences sur les produits
- Etude des voies de contamination à l'abattoir et en découpe
- Dangers physiques et chimiques

## Les moyens de maîtrise dans le secteur abattage-découpe

- Respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène par le personnel
- Nettoyage-désinfection : méthode et erreurs courantes
- Maîtrise de la chaîne du froid
- Enregistrements et traçabilité

## Les problèmes concrets rencontrés par le personnel : échanges et analyse

## Les erreurs à ne plus commettre : retour sur les observations

# OPTIMISER SON PLAN HACCP EN ABATTAGE-DÉCOUPE - 2023 (SUR MESURE) —



**BOZEC Arnaud**  
Ingénieur d'étude - Expert  
HACCP en abattage-découpe

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les responsables « qualité des entreprises d'abattage-découpe et leurs collaborateurs  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Revoir les principes de l'HACCP Pouvoir être force de proposition pour rendre plus opérationnel le plan HACCP de l'entreprise, notamment au regard du paramétrage des PrPO et BPH surveillées et ainsi faciliter la gestion du plan HACCP au quotidien  
Savoir porter le plan HACCP au sein de son équipe afin qu'il soit intégré dans les pratiques professionnelles aux différents postes de l'entreprise

## 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 —

La formation s'appuie sur le cas de l'entreprise : étude/audit préalable de la partie documentaire du plan HACCP de l'entreprise avant la formation



[Version en ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les apports sont illustrés, point par point, par des exemples issus du plan HACCP de l'entreprise - plusieurs études de cas

## Les notions fondamentales du HACCP :

- Méthodologie pour dissocier BPH, PrPO et CCP
- Quelle limite appliquer aux PrPO et CCP
- Mettre en place une surveillance
- Actions correctives
- La vérification, une action différente de la surveillance!

## Intégrer son HACCP dans son PMS et le rendre opérationnel :

- Bien construire les supports opérationnels (formulaires, fichiers, enregistrements)
- Rendre vivant et attractif son HACCP vis-à-vis du personnel
- Bien adapter les fréquences des surveillances et des vérifications à la taille de son entreprise
- Supprimer les documents non opérationnels
- Avoir des enregistrements à jours et facilement consultables lors des audits (DDP, clients)
- Mettre en place des indicateurs adaptés et les afficher

# GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (GBPH) « ABATTAGE DÉCOUPE DE PORCS » NOUVELLE VERSION 2019 - 2023 (SUR MESURE) —



**BOZEC Arnaud**  
Ingénieur d'étude - Expert  
HACCP en abattage-découpe

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les responsables qualité des outils viande et leurs collaborateurs

Les responsables achats et leurs collaborateurs

Les responsables « produits carnés » de la grande distribution (GMS)

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Comprendre comment les GBPH (porc) doivent être mis en place dans les abattoirs et ateliers de découpe

Acquérir une vision critique des points clés du Guide de BPH/HACCP porc et de son appropriation par les entreprises d'abattage-découpe dans leur PMS

## 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 —

Formation animée par le concepteur et corédacteur du GBPH abattage-découpe de porcs

Un audit préalable permet de prendre des cas de l'entreprise



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

### Les évolutions du GBPH / version 2008

#### Les éléments méthodologiques

- Restructuration de la partie BPH/HACCP/ISO 22000 ;
- Sélection et évaluation des mesures de maîtrise ;
- Utilisation des outils d'aide à la décision ;

#### Les bonnes pratiques d'hygiène générales

- Organisation selon la méthode des 5M ;
- Prise en compte des études, lien vers des illustrations ;

#### L'abattoir et l'atelier de découpe

- Modification des diagrammes et ajouts d'étapes ;
- Evolutions des PRPo ;

#### Création d'un guide interactif

- Nouvelle ergonomie pour en faciliter l'usage ;
- Sommaire et pages interactifs, liens vers internet ;

#### Prise en main d'un GBPH - Cas du GBPH « abattage-découpe -Porc »

- Le contenu GBPH : BPH, PRPo (et CCP)
- La gestion des BPH et Programme Prérequis Opérationnels : méthode et importance de la justification des choix
- Mesures de maîtrise essentielles pour assurer la sécurité des aliments
- Indicateurs et critères microbiologiques.

## OPTIMISER SES AUTOCONTRÔLES EN ABATTOIR : PRÉLEVER, ANALYSER, INTERPRÉTER - 2023 (SUR MESURE) —



### LE ROUX Alain

Ingénieur d'étude - Expert des bonnes pratiques d'hygiène et la maîtrise des process d'abattage-découpe

**Formation Présentielle 7 à 14 heures**  
**Tarif Sur mesure**

### Pour qui ? —

Les responsables qualité des entreprises d'abattage-découpe et leurs collaborateurs  
Les ingénieurs « méthode »  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Objectifs / Compétences —

Se réapproprier les bases de l'échantillonnage et des analyses statistiques  
Etre capable d'interpréter ses résultats  
Savoir dimensionner ses plans de contrôles et ses essais internes  
Identifier et utiliser les outils adaptés aux différentes situations rencontrées dans l'entreprise

### 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 —

Avoir une base de connaissances en hygiène dans les entreprises d'abattage découpe

### Méthode pédagogique —

Manipulation de jeux de données  
Utilisation du logiciel Alisample  
Dans le cas de réalisation en entreprise, formation construite sur le cas de l'entreprise pour l'équipe qualité.  
Formation pouvant être complétée par un accompagnement en entreprise.



[Version en-ligne](#)

### Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

#### Les fondamentaux - 3h00

- Variables mesurées
- Spécificité des critères microbiologiques
- Echantillonnage et incertitude

#### Les plans de contrôles - 3h00

- Risque client / risque fournisseur
- Contrôle de lots (simple, double, progressif)
- Contrôle de processus

#### Les contrôles par échantillonnage - 1h00

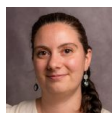
- Expression des objectifs
- Moyens disponibles
- Interprétation des résultats

#### Mise en pratique - 5h00

- Réaliser des contrôles efficaces
- Optimiser le choix des contrôles à réaliser
- Mettre en place un plan d'échantillonnage pertinent

#### Plans de contrôles : présentation de l'outil web - 2h00

# DÉTERMINER LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES VIANDES FRAÎCHES ET TRANSFORMÉES - 2023 2024



**JEUGE Sabine**  
Ingénieure - Responsable de projets en microbiologie

**Formation Présentielle 14 heures**  
**Lieu de la formation Paris (75)**  
**Tarif 950 €**

## Pour qui ?

Les responsables qualité des entreprises du secteur viande

Les ingénieurs et techniciens du service R&D

Les collaborateurs du laboratoire interne

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences

Connaître et maîtriser les facteurs ayant une influence sur la durée de vie microbiologiques des viandes fraîches et transformées.

Evaluer et valider la durée de vie des produits

## 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

Avoir connaissance des principes HACCP et PMS

## Méthode pédagogique

Formation organisée en études de cas prenant en compte les différentes sources de variabilité.

Exposés et échanges

Formation animée par la représentante Ifip du RMT

« Qualima - durée de vie microbiologique des aliments » fondée sur la mallette pédagogique

ACTIA-DGAI-Qualima pour la formation des inspecteurs et opérateurs du secteur agroalimentaire



[Version en-ligne](#)

## Dates de la formation

**Session n°1** 07/11/2023 08/11/2023

**Session n°2** 03/12/2024 04/12/2024

## Programme de la formation

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

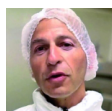
### Contexte réglementaire - 3h00

- Règlements européens
- Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Avis de l'ANSES
- Notes de service de la DGAI
- Normes AFNOR

### Détermination des durées de vie microbiologiques - 11h00

- Mieux connaître son produit : caractérisation physico-chimique (pH, aw) et microbiologique (germes pathogènes et d'altération), le cas particulier de *Listeria monocytogenes*
- Mieux définir ses besoins analytiques et savoir interpréter les résultats d'analyses
- Présentation des outils de détermination de la durée de vie microbiologique, avantages et limites : autocontrôles ; tests de vieillissement ; tests de croissance ; microbiologie prévisionnelle - quel plan d'échantillonnage appliquer ? Quel(s) test(s) utiliser ?
- Détermination des durées de vie microbiologiques par famille de produits
- Prolongation de la durée de vie microbiologique : quels leviers utiliser ?
- Vérification de la durée de vie microbiologique, actions correctives en cas de dérives
- Nouvelle détermination de la durée de vie microbiologique des produits, quand et comment ?

# HYGIÈNE EN CHARCUTERIE-SALAIISON : COMPRENDRE LE RÔLE DE LA MAINTENANCE ET L'IMPACT DU MATÉRIEL - 2023 (SUR MESURE)



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ?

Le personnel de maintenance des entreprises de charcuterie-salaison

Le personnel de production

Les responsables d'atelier

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences

Evaluer l'impact des opérations de maintenance sur la sécurité des produits en charcuterie salaison  
Connaître les règles de sécurité des produits à appliquer sur le terrain

Intégrer la sécurité des produits dans les pratiques de maintenance

## 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

Mise en pratique : 50 % du temps de formation

Travail sur les problématiques spécifiques de l'entreprise à partir des photos et films réalisés lors de la phase de préparation

Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir. Les modules de la formation s'appuient sur les photos et vidéos réalisées pendant cette phase de préparation.  
Déroulement conseillé : 2 demi-journées de formation espacées de une à deux semaines



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

### Théorie de l'hygiène

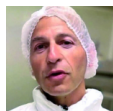
- Les crises sanitaires : un risque pour la santé du consommateur et un risque pour l'entreprise
- Les dangers sanitaires : microbiologiques, chimiques et physiques
- Maintenance et maîtrise des dangers
- Freiner ou détruire les micro-organismes : le froid, le chaud, les effets barrière, la désinfection
- Les contraintes réglementaires pour la maintenance
- Les transferts de contamination

### Pratique de l'hygiène en maintenance

- Les aspects liés à la conception et à la rédaction des CDC pour les machines neuves
- La « nettoyabilité » des matériaux et son évolution
- Les transferts de produits (convoyeurs, pipelines...)
- Les dangers chimiques (lubrifiants) et physiques (corps étrangers)
- La gestion des outils en zone sensible
- La maintenance d'urgence et la maintenance préventive hors production
- La gestion des installations thermiques et aéroliques (froid, vapeur, filtration ,...)
- La gestion de l'eau et de l'humidité

*Travail à partir des vidéos et photos réalisées sur le site de production avant la formation*

# HYGIÈNE EN CHARCUTERIE-SALAIISON- FORMATION OPÉRATEURS « SALLE BLANCHE » (SUR MESURE) —



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les personnels affectés à la salle blanche  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Comprendre les enjeux et contraintes spécifiques de la salle blanche en termes de contamination résiduelle

Prendre conscience de la spécificité des mesures d'hygiène dans la zone

Connaître et comprendre les exigences et les procédures existantes liées à la salle blanche  
Savoir identifier et corriger les dérives de fonctionnement de la zone

## 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 —

Mise en pratique : au moins 50 % du temps de formation

Travail sur les problématiques spécifiques de l'entreprise à partir des photos et films réalisés lors de la phase de préparation

Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir.

Déroulement conseillé : deux demi-journées de formation espacées de une à deux semaines

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### 1ère demi-journée : les contraintes de la Salle Microbiologiquement Maitrisée (SMM)

- Pourquoi travailler en SMM ? Les enjeux microbiologiques
- Qu'est-ce qu'un atelier microbiologiquement maitrisé ?
- Les contraintes liées au travail dans un atelier microbiologiquement maitrisé : rôle du suréquipement ; circulation des flux matières, du matériel et du personnel, importance de la filtration et de la surpression d'air, utilisation de l'eau et lutte contre l'humidité résiduelle, spécificité des méthodes de nettoyage-désinfection

### 2ème demi-journée : les bonnes pratiques d'hygiène en SMM

*Ce module est construit à partir des observations réalisées avant la formation (état des lieux)*

- A partir de situations réelles et concrètes dans la salle blanche : repérage des points forts et des axes de progrès
- Analyse et explication des procédures spécifiques en vigueur dans la salle blanche
- Principales erreurs à éviter en salle blanche



[Version en-ligne](#)



## HYGIÈNE EN CHARCUTERIE-SALAIISON - FORMATION « OPÉRATEURS DE PRODUCTION » - 2023 (SUR MESURE)



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle** 7 à 14 heures  
**Tarif** Sur mesure

### Pour qui ?

Le personnel de production des entreprises de charcuterie-salaison

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Objectifs / Compétences

Acquérir ou renforcer les connaissances liées à la sécurité des produits en charcuterie-salaison

Identifier les erreurs fondamentales à ne pas commettre

Evaluer les conséquences

de ces erreurs sur les produits finis

### 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

Mise en pratique : au moins 50 % du temps de formation

Pédagogie permettant la participation de tous les opérateurs même les moins à l'aise avec le sujet

Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir. Les modules de la formation s'appuient sur les photos et vidéos réalisées pendant cette phase de préparation.

Déroulement conseillé : deux demi-journées de formation espacées de une à deux semaines

### Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

#### Les conséquences concrètes de l'existence et de la présence des micro-organismes

Apports dans le cadre d'une approche ludique type « trivial pursuit »

- L'hygiène et la sécurité sanitaire des procédés
- Le rôle des bonnes pratiques d'hygiène
- Les microorganismes dangereux
- L'évolution des aliments au cours du temps
- Les intoxications alimentaires

#### Observations microbiologiques de germes divers - Objectif faire prendre conscience de la réalité des microbes et les démystifier

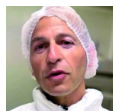
#### Les bonnes et mauvaises pratiques d'hygiène en production de l'entreprise et les conséquences des mauvaises pratiques sur le produit et/ou le procédé

Travail à partir des vidéos et photos réalisées sur le site de production avant la formation



[Version en-ligne](#)

## SE PRÉPARER À UN AUDIT EXTERNE : IFS, BRC, ISO 22000, AUDIT CLIENT ... - 2023 (SUR MESURE) —



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 14 à 21 heures**  
**Tarif Sur mesure**

### Pour qui ? —

Les responsables qualité et de production ainsi que l'encadrement des entreprises de transformation des viandes

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Objectifs / Compétences —

S'entraîner à répondre avec précision et correctement aux auditeurs

Préparer et aborder l'audit avec moins de stress

Faire le point sur le niveau de préparation aux audits futurs et programmés

### 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 —

Mise en pratique

Formateur ayant plus de 20 d'ans d'expertise en tant auditeur HACCP et sécurité des procédés dans la filière charcuterie-salaison

Formation construite sur le cas de l'entreprise : les principales procédures liées à la préparation de l'audit (documents spécifiques en fonction du référentiel d'audit à préparer) sont à transmettre au formateur avant la formation



[Version en-ligne](#)

### Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

#### Analyse du référentiel d'audit suivant l'audit à préparer

#### Repérer les difficultés et les pièges à éviter

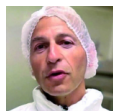
#### Comprendre les contraintes de l'auditeur

#### La préparation d'un audit externe

#### Mise en pratique : 2ème et éventuellement 3ème jour

Exercices d'audit sur le terrain avec l'encadrement et les opérateurs clés

# MAÎTRISER LA GESTION DES ALLERGÈNES MAJEURS ET MINIMISER LES CONTAMINATIONS CROISÉES - 2023 (SUR MESURE) —



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les responsables qualité  
Les responsables « atelier épices et ingrédients secs »  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Prendre en compte de façon raisonnée le danger allergène dans le plan HACCP  
Mettre en place des procédures opérationnelles pour la gestion des contaminations croisées en production de charcuterie-salaison

## 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 —

Exposés et cas concrets  
Formation réalisée par le coordinateur et rédacteur du GBP pour la réduction des présences fortuites d'allergènes majeurs pour l'industrie des mélanges technologiques du SELCO



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

## L'enjeu : allergènes et allergies alimentaires

## Les obligations réglementaires concernant les allergène majeurs et la maîtrise des contaminations croisées

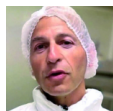
### L'HACCP et les allergènes

- Analyse du risque matières premières
- Analyse du risque procédé
- Analyse des causes de contaminations croisées et mesures de maîtrise
- N & D intermédiaires et allergènes
- Approche par seuil de gestion industrielle

## Les méthodes de détection et de quantification des allergènes

## Modalité d'étiquetage des présences fortuites

# MAÎTRISER LES LISTERIA EN CHARCUTERIE-SALAIISON - 2023 (SUR MESURE) —



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Mise en pratique sous forme de travaux de groupe sur le cas de l'entreprise et ses produits  
Construite sur le cas de l'entreprise, la formation s'appuiera sur une journée de préparation sur site

## Objectifs / Compétences —

Mieux connaître les listeria  
Prendre conscience des enjeux de la maîtrise de Listeria pour mieux l'intégrer dans sa fonction  
Evaluer les bonnes pratiques actuelles par rapport à l'enjeu Listeria monocytogenes  
Mettre en place un suivi de la maîtrise des listeria dans l'entreprise

## 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 —

Mise en pratique sous forme de travaux de groupe sur le cas de l'entreprise et ses produits  
Construite sur le cas de l'entreprise, la formation s'appuiera sur une journée de préparation sur site



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Contexte sanitaire : pourquoi maîtriser les listeria ? - importance sanitaire et commerciale pour les produits de charcuterie salaison

- Les contraintes réglementaires et médiatiques
- Les référentiels clients

### Listeria principales caractéristiques : Ecologie générale ; Epidémiologie ; Sources de contamination...

#### Prévention contre les listeria

- Surveillance des sources (approvisionnements, environnement de production, porteurs sains ...)
- Maîtrise des transferts et du développement de listeria, spécificités concernant le nettoyage-désinfection et la formation des biofilms
- Outils de maîtrise de la contamination et indicateurs
- Listeria dans le GBPH industrie charcutières
- Présentation des chartes sécurité produit

### Comment agir en cas de détection sur autocontrôle ou sur information client

- Caractérisation du produit défectueux
- Caractérisation du procédé défectueux
- Investigation de la contamination
- Révision des procédures HACCP
- Communication interne
- Présentation du protocole pathogène

### Mise en pratique : Analyses des pratiques « terrain » actuelles vis à vis du danger listeria - 50 % du temps de formation

# MAÎTRISER LA QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE EN CHARCUTERIE-SALAISSON : OPTIMISER SON PLAN DE CONTRÔLE - 2023 (SUR MESURE) —



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 7 à 14 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les responsables qualité des entreprises de charcuterie salaison  
Les responsables de laboratoire  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Optimiser la maîtrise des principaux germes pathogènes  
Utiliser des cartes de contrôle pour améliorer la qualité microbiologique des produits finis  
Définir et suivre les bons indicateurs pour la maîtrise des pathogènes

## 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 —

Mise en pratique : 30 % du temps de formation  
Utilisation des outils du GBPH pour les industries charcutières  
Démonstration de l'utilité du Baromètre Pathogène ifip  
Formation construite sur le cas de l'entreprise : les plans de contrôles des matières premières, produits intermédiaires et produits finis, le plan de surveillance environnemental, le plan de nettoyage-désinfection et le plan HACCP sont à transmettre au formateur avant la formation



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

## Les principaux pathogènes à suivre dans les différentes filières de la charcuterie - salaison

## Les plans d'échantillonnage et les cartes de contrôle

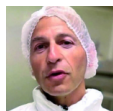
### Les moyens de maîtrise

- Le contrôle des matières premières
- Le contrôle environnemental
- La maîtrise des cuissons et des refroidissements
- Le nettoyage-désinfection et les germes pathogènes
- Tirer des enseignements des crises sanitaires : le protocole pathogène

### Mise en pratique

- Etude de documents de l'entreprise
- Analyse à partir des exigences réglementaires et du GBPH pour les industries charcutières
- Retour sur des problèmes concrets rencontrés en production

# MANAGER LA SÉCURITÉ DES PRODUITS DE CHARCUTERIE-SALAIISON - 2023 (SUR MESURE) —



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

L'encadrement de production des entreprises de charcuterie-salaison : responsable en production, chef d'atelier et d'équipe  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Identifier les points faibles de son atelier en matière de sécurité des produits et des procédés  
Intégrer l'exigence d'exemplarité de l'encadrant  
Mettre en évidence et corriger les mauvaises pratiques dans son atelier  
Réaliser des argumentaires simples et faciles à comprendre pour expliquer les règles d'hygiène à ses opérateurs

## 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 —

Mise en pratique Travail sur les problématiques spécifiques de l'entreprise avec retour en atelier en conditions réelles de production



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Analyse des pratiques constatées dans les ateliers

- Visualisation des bonnes et mauvaises pratiques d'hygiène dans les différents ateliers du site de production
- Mise en perspective au regard des risques encourus, des procédures écrites de l'entreprise, des exigences réglementaires et des exigences clients (IFS, BRC, ISO 22000 ...)
- La responsabilité de l'encadrement : l'exemplarité et la pédagogie
- Les argumentaires « terrain » de choc pour renforcer les bonnes pratiques

### Réalisation d'un audit hygiène en atelier - Mise en pratique

- Les règles de l'audit hygiène en atelier
- Quand, comment, quoi regarder dans son atelier ?
- Exercice pratique d'audit hygiène avec débriefing et synthèse des pièges et difficultés rencontrés

### En savoir + :

- Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir.
- Les modules de la formation s'appuient sur les photos et vidéos réalisées pendant cette phase de préparation.
- Déroulement conseillé : 2 demi-journées de formation espacées de une à deux semaines.

# MAÎTRISER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS CARNÉS - 2023 (SUR MESURE) —



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 14 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

L'encadrement de production des entreprises de charcuterie-salaison : responsable en production, chef d'atelier et chef d'équipe  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Mieux connaître les enjeux et les principaux outils de la qualité et de la sécurité des produits pour les intégrer dans sa mission de responsable de production

Savoir promouvoir la qualité au quotidien auprès du personnel de production

## 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 —

Apports au cours de la formation largement illustrés par des exemples concrets de l'entreprise. Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques & analyse des principaux documents qualité et HACCP (procédures, instruction de travail, documents d'enregistrements). Cette formation peut être utilement complétée par « Management opérationnel de la sécurité des produits de charcuterie-salaison ». Déroulement conseillé : quatre demi-journées de formation espacées de une à deux semaines



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Les enjeux de la qualité et de la sécurité des produits carnés

- la réglementation sanitaire
- le coût de la non qualité et des accidents sanitaires
- la responsabilité de l'encadrement et des opérateurs

### Les principaux outils de maîtrise de la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés

- l'amélioration continue
- les principaux référentiels « qualité » et « sécurité » (IFS, BRC, ISO 22000, ...)
- le GBPH industrie charcutière
- la méthode HACCP
- le vocabulaire de la qualité et la sécurité

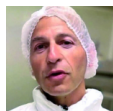
### Les outils de terrain pour suivre et piloter la qualité et la sécurité sanitaire des produits

- la gestion des BPH surveillées (PrPO) et des CCP (seuils, valeurs cibles, limites critiques, actions curatives et correctives)
- le suivi et l'enregistrement des procédés (approvisionnements, cuisson, refroidissement ...)
- la traçabilité
- le suivi du nettoyage et de la désinfection

### Le management de la qualité et de la sécurité

- le rôle de l'encadrement
- la construction d'un argumentaire « qualité » et « sécurité » pour convaincre les opérateurs
- la construction et le suivi des indicateurs qualité et sécurité

## METTRE EN PLACE SON PLAN DE CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAL EN CHARCUTERIE-SALAIISON - 2023 (SUR MESURE) —



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

### Pour qui ? —

Les responsables qualité  
Les responsables de laboratoire interne des  
entreprises de charcuterie-salaison  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Objectifs / Compétences —

Définir et mettre en place un plan de contrôle  
environnemental adapté à son entreprise  
Savoir utiliser les résultats du contrôle  
environnemental pour améliorer le niveau de  
sécurité des produits

### 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 —

Mise en pratique : 30 % du temps de formation  
Utilisation des outils du GBPH pour les industries  
charcutières  
Démonstration de l'utilité du Baromètre Pathogène  
Ifip



[Version en-ligne](#)

### Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Listeria monocytogenes dans l'environnement produits de charcuterie-salaison : quels enjeux ?

#### Construction d'un plan de contrôle environnemental

- Les différentes zones à prélever
- La typologie des lieux de prélèvement
- Les meilleurs moments pour faire des prélèvements ?
- Les fréquences de prélèvement
- L'écomicrobiologie industrielle et le typage des souches
- Les actions correctives ?
- Le suivi des résultats du contrôle environnemental

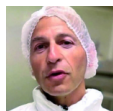
#### HACCP et contrôle environnemental

#### Contrôle environnemental ou contrôle libératoire ?

#### Analyse critique et amélioration du plan de contrôle environnemental de l'entreprise



## OPTIMISER SON PLAN HACCP EN CHARCUTERIE-SALAIISON - 2023 (SUR MESURE) —



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 7 à 11 heures**  
**Tarif Sur mesure**

### Pour qui ? —

Les responsables qualité des entreprises  
Les membres des équipes «Qualité » des  
entreprises de charcuterie-salaison  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

### Objectifs / Compétences —

Optimiser et simplifier son plan HACCP pour le  
rendre plus opérationnel  
Bien paramétrer ses CCP et BPH surveillées (PrPO)  
pour en faciliter la gestion au quotidien

### 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 —

Mise en pratique  
Travail sur les problématiques spécifiques de  
l'entreprise à partir des plans HACCP tels qu'ils  
sont construits au moment de la formation.  
Construction d'argumentaires pour défendre son  
plan HACCP (quels CCP ?, quels PRPO ?) en audit  
IFS ou ISO 22000  
Formation construite sur le cas de l'entreprise : le  
plan HACCP et les documents d'enregistrement liés  
aux CCP ou aux bonnes pratiques d'hygiène  
surveillées (PRPO) sont à transmettre au formateur  
avant la formation



[Version en-ligne](#)

### Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Rappels théoriques sur la méthodologie HACCP - 0,5 jour

- La méthode HACCP dans le contexte sanitaire actuel (paquet hygiène, IFS, ISO 22000, BRC ...)
- Le contrôle microbiologique dans le cadre de la méthode HACCP
- Les outils indispensables du HACCP (plans d'échantillonnage et leur efficacité, microbiologie prévisionnelle, paramétrage des Valeurs pasteurisatrice minimales, validation des DLC, challenges test, pulsotypage et épidémiologie des souches sur le terrain ...)

### Mise en pratique à partir des plans HACCP provenant de l'entreprise - 0,5 à 1 jour

- Quels plans de contrôle associés au plan HACCP ?
- Cohérence entre l'analyse des dangers et les plans de contrôles microbiologique
- Paramétrages liés au CCP (limites critiques, valeurs cibles, valeurs d'alertes, enregistrements et actions correctives)
- CCP ou BPH surveillées (PrPO) ?
- Quelle validation du plan HACCP ?

# CONNAÎTRE L'IMPACT DE LA TRANSFORMATION TECHNOLOGIQUE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS - 2023 (SUR MESURE)



**PIERRON Etienne**  
Docteur Vétérinaire, DMV -  
Expert en sécurité sanitaire  
des produits et des procédés

**Formation Présentielle 21 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ?

Les responsables qualité des abattoirs, ateliers de découpe et charcuteries -salaisons  
Les membres des équipes « Qualité » nouvellement embauchés ou souhaitant se perfectionner  
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences

Connaître les principaux éléments de technologie ayant un impact majeur sur la sécurité des produits de charcuterie-salaison : achats et cahiers des charges, salaison, décongélation, cuisson et refroidissement, tranchage, conditionnement ...  
Raisonnement le paramétrage des CCP à partir d'éléments concrets de technologie des produits carnés

## 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

Mise en place et utilisation d'outils terrain pour l'application des plans HACCP  
Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques est à prévoir.  
Les plans HACCP actuels sont à transmettre au formateur avant la formation



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Technologie et microbiologie des viandes et produits carnés - 1er jour

- La technologie de l'abattage et les paramètres à maîtriser sur les matières premières carnées
- La technologie des grandes familles de charcuterie et les principaux outils de maîtrise de la sécurité sanitaire des produits carnés.
- La microbiologie des produits carnés et son évolution au cours du temps
- Les outils de terrain pour suivre et piloter la qualité sanitaire des produits carnés

### Contraintes sanitaires liées à la production de produits carnés et GBPH des industries charcutières - 2ème jour

- Les exigences réglementaires ou normatives en matière de sécurité, les référentiels clients (IFS, BRC, ISO 22000 ...)
- Le GBPH des industries charcutières.
- La méthodologie HACCP : mise en évidence des points clefs et des principales difficultés de mise en oeuvre

### Mise en pratique : travaux dirigés sur la méthode HACCP à partir d'une analyse critique d'un ou plusieurs plans HACCP de l'entreprise - 3ème jour optionnel

# PROTECTION ANIMALE TRANSPORT PAR ROUTE DES ANIMAUX VIVANTS - CERTIFICAT TRANSPORT ANIMAUX VIVANTS CAPTAV-2023 2024



**CHEVILLON Patrick**  
Chef de projet - Spécialiste de la thématique du transport et de l'abattage-découpe

## Autres experts

COLLIN Aurélien  
GAULT Éric  
BIENASSIS Édouard

## Formation Présentielle

**14 à 21 heures,**  
**selon nombre**  
**d'espèces**

**Lieu de la formation**  
**Tarif**

**Rennes (35)**  
**550 € à 750 €**

## Pour qui ?

Convoyeurs d'animaux dans le cadre d'une activité économique, au cours d'un transport de plus de 65 km

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences

Comprendre les enjeux de la protection animale  
Respecter la législation qui s'y rapporte  
Maîtriser les bonnes pratiques de manipulation des animaux

Comprendre l'impact du transport sur les animaux  
Obtenir le certificat de compétence

## 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

Professionnels impliqués dans le transport

## Méthode pédagogique

Nombreuses analyses interactives de situations réelles de transport

Inventaire cncp sous n° 311

Ifip, organisme de formation habilité « porc », « bovin », « ovin-caprin »

Exposés et échanges



[Version en-ligne](#)

## Dates de la formation

**Session n°1** 19/03/2024 20/03/2024 21/03/2024

**Session n°2** 01/10/2024 02/10/2024 03/10/2024

## Programme de la formation

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

La formation pourra être, le cas échéant, animée par un expert différent du responsable pédagogique du stage.

Espèce 1 - Ex « Porcin »

### Enjeux de la protection animale

- Définition du bien-être animal selon l'OIE
- Les 5 libertés

### Législation « protection animale » et transport

- Autorisations administratives et aptitude des animaux au transport
- Recommandations et bonnes pratiques
- Manquements et sanctions

### Connaissance de l'animal

- Perceptions sensorielles
- Relation homme/animal ; Comportement social et individuel
- Physiologie du stress

### Bonnes pratiques de manipulation des animaux

- Déplacer tout en respectant les animaux
- Gestion des animaux à problème au déchargement

### Impact du transport

- Bien-être et battements cardiaques
- Qualité de viande et pH
- Risque sanitaire

### Contrôle des connaissances en fin de formation

*Groupe d'espèces complémentaires Ex « Bovin », « Ovin/Caprin » + ½ - journée par groupe d'espèces selon le même déroulé pédagogique*

# BIEN UTILISER LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES (MIS À JOUR 2023) - 2024



**CARLIER Martine**  
Ingénieur d'étude - Experte des normes et réglementations liées aux produits carnés

**Classe virtuelle** 4 heures (13h à 17h)  
**Lieu de la formation** Classe virtuelle  
**Tarif** 300 €

## Pour qui ?

- Les responsables production et qualité des entreprises de transformation
- Les responsables R&D
- Intervenants en Charcuteries Salaisons
- Fabricants d'additifs

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences

Connaître les évolutions des différentes rubriques du codes des usages  
Mieux les intégrer au niveau de la définition de ses produits d'entreprise

## 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

Formation animée par un des corédacteurs du Code des Usages  
Exposés et cas concrets  
Echanges



[Version en-ligne](#)

## Dates de la formation

Session n°1 28/10/2024

## Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

## Principe d'élaboration et de modification du code des usages - 45 minutes

## Contenu des différentes parties - 45 minutes

### Principe d'une fiche produit - 45 minutes

- Définition
- Ingrédients
- Critères technologique et nutritionnels

### Principales évolutions 2023 - 1h45

- Diminution du nombre d'additifs en général
- Réduction des doses d'emploi du nitrite de sodium et du nitrate de potassium
- Ajout des critères nutritionnels de l'accord collectif des professionnels

# BIEN UTILISER LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISSON ET DES CONSERVES DE VIANDES (MIS À JOUR 2023)- 2023 (SUR MESURE) —



**CARLIER Martine**  
Ingénieur d'étude - Experte  
des normes et  
réglementations liées aux  
produits carnés

**Formation Présentielle** 4 à 7 heures  
**Classe virtuelle**  
**Tarif** Sur mesure

## Pour qui ? —

Les responsables production et qualité des  
entreprises de transformation

Les responsables R&D

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Connaître les évolutions des différentes rubriques  
du codes des usages

Mieux les intégrer au niveau de la définition de ses  
produits d'entreprise

## 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 —

Formation animée par un des corédacteurs du  
Code des Usages

Exposés et cas concrets

Echanges



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

*Accueil des participants - Feuille de présence*

*Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème*

### Principe d'élaboration et de modification du code des usages - de 0h30 à 1h00

### Contenu des différentes parties - de 0h30 à 1h00

#### Principe d'une fiche produit - de 0h30 à 1h00

- Définition
- Ingrédients
- Critères technologique et nutritionnels

#### Principales évolutions 2023 - de 1 à 2h00

- Diminution du nombre d'additifs en général
- Réduction des doses d'emploi du nitrite de sodium et du nitrate de potassium
- Ajout des critères nutritionnels de l'accord collectif des professionnels

#### Sur mesure: Développement des parties sur l'étiquetage (Quid Viande, Liste des ingrédients, Etiquetage nutritionnel), Développement sur les critères technologiques et point sur les nitrites \_ 1 à 2h00

#### Mise en pratique : travail à partir d'exemples de produits - 2 à 4h00

*L'ensemble du contenu sera adapté en fonction des souhaits des stagiaires et des produits de vos différents sites - à transmettre 4 semaines avant la formation.*

# ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES PRODUITS DE CHARCUTERIE - 2023 (SUR MESURE) —



**CARLIER Martine**  
Ingénieur d'étude - Experte  
des normes et  
réglementations liées aux  
produits carnés

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les responsables production et qualité des  
entreprises de transformation

Les responsables R&D

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

## Objectifs / Compétences —

Connaître les obligations réglementaires en  
matière d'étiquetage nutritionnel

Définir ses besoins en analyses en fonction de ses  
produits

Réaliser un étiquetage nutritionnel conforme

## 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 —

Exposés et cas concrets

La formation sera illustrée à partir d'exemples  
fournis par l'entreprise



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### Etiquetage nutritionnel - 1h00

- Règlement Inco et Déclaration nutritionnelle
- Etablissement des valeurs à mettre sur l'étiquetage
- Tolérances sur les valeurs
- Données existantes

### Analyses chimiques des produits de charcuterie - 1h30

- Préparation des échantillons
- Principes des analyses utilisées pour la déclaration nutritionnelle
- Calcul pour la déclaration nutritionnelle
- Identification des besoins d'analyses pour l'entreprise en fonction des produits
- Interprétation des résultats d'analyses des laboratoires.

### Intérêts des analyses physico-chimiques 1h00

- Analyses et paramètres calculés
- Qualités des analyses - choix des méthodes, incertitudes sur les méthodes
- Valorisation des analyses

### Caractéristiques physico-chimiques définies dans le code des usages de la charcuterie - salaison, dans d'autres référentiels à définir (LR, IGP, autres pays ...) - cas de l'étiquetage nutritionnel - 1h30

- Principe et exemples
- Définition des besoins de l'entreprise
- Interprétation des résultats

### Contrôles de l'administration 0h30

- Plan d'intervention
- Interprétation des résultats

### Etude de cas de l'entreprise 1h30

- Analyses et paramètres envisagés : humidité, lipides, protéines, collagènes, sucres solubles totaux, amidons, NaCl (par le dosage des chlorures), Na, nitrites, nitrates, phosphore totale (P205), acides gras, HPD, HPDA, Lipides/HDD, SST/HPD, Coll/P ...

# NEZ HUMAIN ET MÂLES ENTIERS - SÉLECTION ET FORMATION SAN MALO - 2023 (SUR MESURE) —



**CHEVILLON Patrick**  
Chef de projet - Spécialiste  
de la thématique du  
transport et de l'abattage-  
découpe

**Formation Présentielle 7 heures**  
**Tarif Sur mesure**

## Pour qui ? —

Les candidats au métier de TQS (technicien  
Qualité Sensoriel)

Les salariés d'abattoirs

Les collaborateurs des services production et  
qualité des entreprises d'abattage et de  
transformation

## Objectifs / Compétences —

Connaître les caractéristiques sensorielles des  
odeurs de mâles entiers

Prendre en main une méthode « Human nose » de  
tri des carcasses odorantes normée SAN MALO  
(UNIPORC)

## 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 —

Exposés et cas concrets

Mise en pratique sur molécules et gras odorants



[Version en-ligne](#)

## Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

### 1. Présentation de la Méthode UNIPORC SAN MALO (Sans Mâles Odorants) - 1h00

### 2. Sélection de futurs candidats selon la Norme ISO 8586 et ISO 4120 - 2h00

### 3. Apprentissage d'une notation de carcasses plus ou moins odorantes (5 notes de 1 à 5) - 4h00

- Tests sur site : sensibilité aux odeurs de verrat et autre odeur
- Test sur échantillons de gras dosés chauffés
- Test et aide à la mise en place de la procédure SANMALO de détection sur chaîne
- d'abattage ou frigo de carcasses ou salle de découpe

# Bulletin d'inscription - Formations

N° TVA : FR 13 775 681 323

N° déclaration : 11 75 00552 75

Titre de la formation : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

Votre employeur	Cachet de votre entreprise
Raison sociale : _____	signature et date :
Adresse : _____ _____	
Code Postal : _____ Ville : _____	
Pays : _____	
Téléphone : _____ Télécopie : _____	

Renseignements concernant le stagiaire
M <input type="checkbox"/> Mme <input type="checkbox"/> Mlle <input type="checkbox"/>
Nom et prénom : _____
Fonction : _____
Votre adresse Email : _____
Téléphone : _____ Portable : _____
Pour les vétérinaires, n° ordinal : _____
<input type="checkbox"/> Je reconnais disposer des prérequis nécessaires à l'inscription à ce stage
<input type="checkbox"/> Bénéficiez-vous d'une reconnaissance de travailleur handicapé
Votre responsable formation
Nom et prénom : _____
Email : _____ Téléphone : _____

Si la facture est à adresser à votre OPCO  
merci de nous envoyer un contrat de prise en charge de prestation de services, avant la formation.

Établissement(s) à FACTURER
Pour la pédagogie : _____
Email facturation : _____
N° TVA : _____

La signature de ce bulletin vaut acceptation de nos conditions générales de ventes  
rappelées au verso de ce document



# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### **Bulletin d'inscription et devis signé tiennent lieu de bon de commande**

Nos prix de formation et d'intervention s'entendent en net. Toute action, même partiellement réalisée/suivie, sera facturée dans sa totalité.

En cas d'annulation dix jours avant le stage/l'intervention, l'Ifip se réserve la possibilité de demander un dédit.

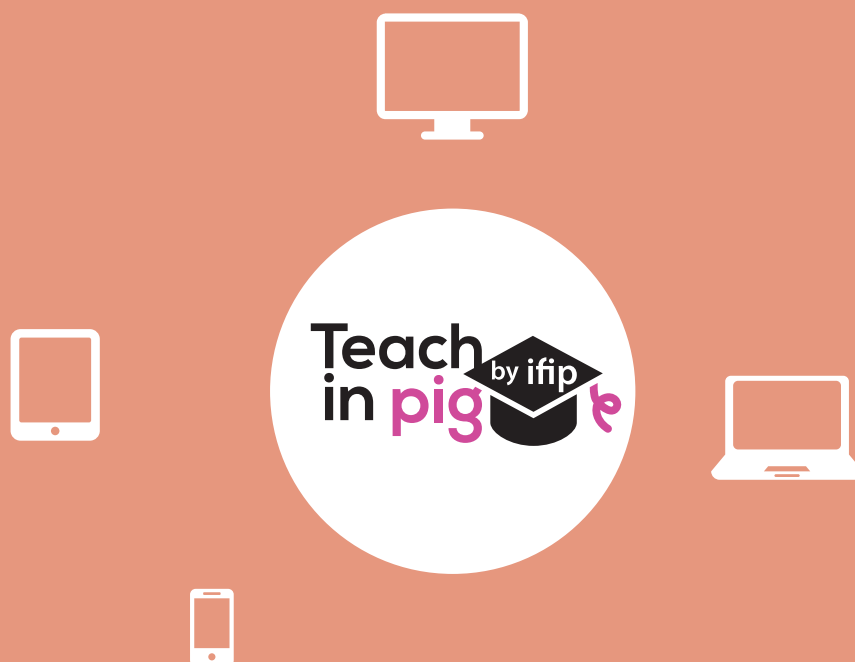
Le règlement s'effectue par chèque bancaire sur une banque française, virement postal ou bancaire ou carte bancaire (Visa, Eurocard, Mastercard). Nous conseillons, à nos stagiaires étrangers, le règlement par carte bancaire.

Le paiement se fait, sans escompte, après réception de la facture dans le délai de règlement figurant sur le devis ou la convention et rappelé sur la facture.

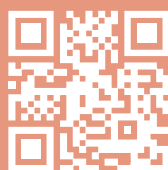
Conformément à l'article L441-6 du code de commerce, des pénalités de retard sont dues à défaut de règlement le jour suivant la date de paiement qui figure sur la facture. Le taux de ces pénalités est de 20 % annuels.

En cas de règlement de l'action de formation par un organisme payeur extérieur, l'entreprise, solidairement débitrice, doit s'assurer de la bonne transmission à cet organisme des instructions nécessaires.

# Catalogue de formation IFIP viandes et charcuteries 2024



@IFIP\_inst\_porc



[www.ifip.asso.fr](http://www.ifip.asso.fr)



IFIP - Institut du porc

**ifip** —  
Institut du porc

[www.ifip.asso.fr](http://www.ifip.asso.fr) • [ifip@ifip.asso.fr](mailto:ifip@ifip.asso.fr) • 5 rue Lespagnol - 75020 Paris

