

Catalogue de formation IFIP

viandes et charcuteries

2026



Qualiopi
processus certifié

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

ifip —
Institut du porc

Partenaire de vos innovations

QUALIOPI

Les 7 critères de certification Qualiopi

1

Les conditions d'information du public sur les prestations proposées, les délais pour y accéder et les résultats obtenus.

Offre de formation

2

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

3

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

4

L'adéquation des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement aux prestations mises en œuvre.

Moyens pédagogiques

5

La qualification et le développement des connaissances et compétences des personnels chargés de mettre en œuvre les prestations.

Gestion des formateurs

6

L'inscription et l'investissement du prestataire dans son environnement professionnel.

Environnement sociaux-économique

7

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 2024

+50%



En nombre d'interventions ifip

+20%



De participants à des interventions IFIP sur un an

+5%



en stagiaires formés sur 2024

L'IFIP a renouvelé son agrément pour la formation vétérinaire CFCV en 2025. L'IFIP est répertorié au catalogue TPE PME OCAPIAT pour des formations et places prépayées pour former la filière porcine.

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, 07 62 53 63 15

« 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.capemploi-35.com/espace-candidat/nos-services.html>

NOS EXPERTS A VOTRE ÉCOUTE



PIERRE FROTIN

Responsable Formations - Prestations & Expertises

Port : 06 18 41 81 55

@ : pierre.frotin@ifip.asso.fr



SYLVIE BIZETTE

Assistante Administrative et Commerciale

Port : 07 62 53 63 15

@ : sylvie.bizette@ifip.asso.fr



EDOUARD BIENASSIS

Formateur et Responsable E-learning

Port : 07 62 53 53 89

@ : edouard.bienassis@ifip.asso.fr

SOMMAIRE

PROTECTION ANIMALE - TRANSPORT ET ABATTOIR	Dates	Tarif	Page
Protection animale en abattoir : Certificat de compétence pour la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort_ Module RPA - 2025 - 2026	18/11/2025 19/11/2025 20/11/2025 24/03/2026 25/03/2026 26/03/2026 16/06/2026 17/06/2026 18/06/2026 17/11/2026 18/11/2026 19/11/2026	950 € à 1300€	6
Protection animale en abattoir : Certificat de Compétence pour la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort - Module Opérateurs - 2025-2026	25/11/2025 26/11/2025 03/03/2026 04/03/2026 23/06/2026 24/06/2026 24/11/2026 25/11/2026	490 € à 790 €	7
Protection animale en abattoir : Certificat de compétence pour la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort_ Module RPA - 2026 (Toulouse)		Selon nombre d'espèce, 950 € à 1300€	8
Gestion de l'étourdissement : Pratiques, Rappels et suivis bien-être animal - 2026 (sur mesure)	11 heures	Sur mesure	9
Fonctionnement de l'étourdissement par electronarcose : Principes, Rappels et signes d'inconscience - 2026 (sur mesure)	4 heures	Sur mesure	10
Bien-être des porcs de l'élevage à l'abattoir : connaissances actuelles, prospectives et enjeux - 2026 (sur mesure)		Sur demande	11
Manipuler les animaux à l'abattoir : Pratiques et gestion des installations - 2026 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	12
Protection animale en abattoir : Manipulation & Soins - Mise à Mort Module Opérateurs - 2024 (sur mesure)			13
Protection animale en abattoir : Manipulation & Soins - Mise à Mort Module RPA - 2024 (sur mesure)			14
ABATTAGE-DÉCOUPE ET MATIÈRE PREMIÈRE	Dates	Tarif	Page
Prédire la qualité technologique de la viande de porc : pH, couleur et nouveaux prédicteurs - 2026 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	15
Tout connaître sur la viande de porc - 2026 (sur mesure)			16
La conduite d'un abattoir découpe: bien être animal, qualité de présentation des carcasses et de la viande - 2026 (sur mesure)			17
Mesurer le pH et le défaut déstructuré sur le jambon frais (viande de porc) Formation « Opérateurs » - 2026	14 heures	Sur mesure	18
Audit technique des pratiques de l'abattage-découpe - 2026 (sur mesure)	14 heures	Sur mesure	19
Apprécier le degré de déstructuration des viandes à réception - 2026 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	20
Anatomie, découpe, nomenclature des pièces de porc - 2026 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	21
Produire et valoriser la viande de porc mâle non castrés - 2026 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	22

INFORMATION & RÉGLEMENTATION PRODUITS	Dates	Tarif	Page
Listeria monocytogenes et Produits prêt à manger : Adapter son dossier de durée de vie à la nouvelle réglementation	29/06/2026 10/07/2026 03/09/2026 18/09/2026	400 €	23
HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS CHARCUTERIE SALAISON	Dates	Tarif	Page
Connaître l'impact de la transformation technologique sur 21 heures la sécurité sanitaire des produits - 2026 (sur mesure)		Sur mesure	55
Optimiser son plan HACCP en charcuterie-salaison - 2025 (sur mesure)	7 à 11 heures	Sur mesure	56
Mettre en place son plan de contrôle environnemental en charcuterie-salaison - 2026 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	57
Manager la sécurité des produits de charcuterie-salaison - 2026 (sur mesure)		Sur mesure	58
Se préparer à un audit externe : IFS, BRC, ISO 22000, audit client ... - 2025 (sur mesure)	21 heures	Sur mesure	59
Hygiène en charcuterie-salaison - Formation « Opérateurs de production » - 2026 (sur mesure)	7 à 14 heures	Sur mesure	60
Hygiène en charcuterie-salaison- Formation Opérateurs « Salle Blanche » 2026 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	61
Hygiène en charcuterie-salaison : comprendre le rôle de la maintenance et l'impact du matériel - 2026 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	62
Maîtriser les Listeria en charcuterie-salaison - 2026 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	63
Maîtriser la qualité microbiologique en charcuterie-salaison : optimiser son plan de contrôle - 2026 (sur mesure)	7 à 14 heures	Sur mesure	64
Maîtriser la gestion des allergènes majeurs et minimiser les contaminations croisées - 2026 (sur mesure)	7 heures	Sur mesure	65
Comprendre les procédés pour piloter la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés - 2026 (sur mesure)_ 7 heures	7 heures	Sur mesure	66
Comprendre les procédés pour piloter la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés - 2026 (sur mesure)_ 14 heures	11 à 14 heures	Sur mesure	67

PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR : CERTIFICAT DE COMPÉTENCE POUR LA PROTECTION DES ANIMAUX DANS LE CADRE DE LEUR MISE À MORT_ MODULE RPA - 2025 - 2026



MONZIOLS Mathieu
Ingénieur d'étude

Autres experts
GAULT Éric

Formation Présentielle 14 à 21 heures,
selon le nombre
d'espèces
Lieu de la formation Pacé (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

Connaître la réglementation ;
Faire des préconisations en matière de conception des installations ;
Décrire, utiliser et entretenir les équipements et matériels ;
Réaliser des modes opératoires normalisés ;
Définir des procédures d'autocontrôle ;
Gérer les cas particuliers ;
Réaliser la veille technique et réglementaire.

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



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 18/11/2025 19/11/2025 20/11/2025
Session n°2 24/03/2026 25/03/2026 26/03/2026
Session n°3 16/06/2026 17/06/2026 18/06/2026
Session n°4 17/11/2026 18/11/2026 19/11/2026

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.

A l'issue de la formation, les candidats sont évalués par un QCM en ligne. Un bordereau de score est édité et signé par l'IFIP puis remis au candidat.

Le candidat transmet ensuite son bordereau et le Cerfa 14868*03 imprimé à la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDPP) de son département de domiciliation, qui lui délivrera le Certificat de compétence.

Certification visée: certificat de compétence professionnelle des RPA: enregistré sous le numéro RS 5647 dans le Répertoire spécifique.
Organisme Certificateur: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (certification enregistrée le 10/12/2021)

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 : CERTIFICAT DE COMPÉTENCE POUR LA PROTECTION DES ANIMAUX DANS LE CADRE DE LEUR MISE À MORT - MODULE OPÉRATEURS - 2025-2026



MONZIOLS Mathieu
Ingénieur d'étude

Autres experts

GAULT Éric
LE ROUX Alain
LE BIHAN Yannick

Formation Présentielle

Lieu de la formation
Tarif

7 à 14 heures,
selon nombre
d'espèces
Pacé (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 et maîtriser les compétences attestées dans les secteurs concernés par la protection animale : du déchargement à la mort de l'animal
Maîtriser les étapes de l'immobilisation des animaux jusqu'à leur mort et connaître les indicateurs d'absence de signe de vie

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



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 25/11/2025 26/11/2025
Session n°2 03/03/2026 04/03/2026
Session n°3 23/06/2026 24/06/2026
Session n°4 24/11/2026 25/11/2026

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.

A l'issue de la formation, les candidats sont évalués par un QCM en ligne. Un bordereau de score est édité et signé par l'IFIP puis remis au candidat.

Le candidat transmet ensuite son bordereau et le Cerfa 14868*03 imprimé à la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDPP) de son département de domiciliation, qui lui délivrera le Certificat de compétence.

Certification visée: certificat de compétence professionnelle des opérateurs: enregistré sous le numéro RS 5647 dans le Répertoire spécifique.

Organisme Certificateur: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (certification enregistrée le 10/12/2021)



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

Groupes d'espèces complémentaires- Ex « Bovin/Équidé », « Ovin/Caprin » + 6
½-journée par groupe d'espèces selon le même déroulé pédagogique

PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR : CERTIFICAT DE COMPÉTENCE POUR LA PROTECTION DES ANIMAUX DANS LE CADRE DE LEUR MISE À MORT _ MODULE RPA - 2026 (TOULOUSE)



MONZIOLS Mathieu
Ingénieur d'étude

Autres experts
GAULT Éric

Formation Présentielle 14 à 21 heures

Lieu de la formation Castanet Tolosan (31)

Tarif

Selon nombre d'espèce, 950 € à 1300€

Pour qui ?

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

Objectifs / Compétences

Connaître la réglementation ;
Faire des préconisations en matière de conception des installations ;
Décrire, utiliser et entretenir les équipements et matériels ;
Réaliser des modes opératoires normalisés ;
Définir des procédures d'autocontrôle ;
Gérer les cas particuliers ;
Réaliser la veille technique et réglementaire.

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
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.

A l'issue de la formation, les candidats sont évalués par un QCM en ligne. Un bordereau de score est édité et signé par l'IFIP puis remis au candidat.

Le candidat transmet ensuite son bordereau et le Cerfa 14868*03 imprimé à la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDPP) de son département de domiciliation, qui lui délivrera le Certificat de compétence. Certification visée: certificat de compétence professionnelle des RPA: enregistré sous le numéro RS 5647 dans le Répertoire spécifique. Organisme Certificateur: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (certification enregistrée le 10/12/2021)

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

GESTION DE L'ÉTOURDISSEMENT : PRATIQUES, RAPPELS ET SUIVIS BIEN-ÊTRE ANIMAL - 2026 (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
Connaitre 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 - 6h00

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

Suivi inconscience: observation des signes d'inconscience

Rappels fondamentaux phase étourdissement - 3h00

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

FONCTIONNEMENT DE L'ÉTOURDISSEMENT PAR ELECTRONARCOSE : PRINCIPES, RAPPELS ET SIGNES D'INCONSCIENCE - 2026 (SUR MESURE) —



GAULT Éric

Formateur aux techniques d'élevage et d'abattage de porcs, porcs, bientraitance animale

Autres experts

MONZIOLS Mathieu

Formation Présentielle 4 heures
Lieu de la formation En distanciel
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Les intervenants en abattoir
Les responsables d'équipe
Le Service Qualité
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Mieux maîtriser les procédures d'étourdissement par electronarcose
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 —

Echanges et exposés



[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.

Introduction: questionnement des participants et généralités sur l'électronarcose - 0h15

Cadre Réglementaire - 0h15

Principes généraux d'étourdissement - 0h30

Les techniques d'électronarcose - 0h30

Durée et signe d'inconscience - 1h00

Echanges, études de cas et analyses complémentaires- 1h30

BIEN-ÊTRE DES PORCS DE L'ÉLEVAGE À L'ABATTOIR : CONNAISSANCES ACTUELLES, PROSPECTIVES ET ENJEUX - 2026 (SUR MESURE) —



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

Autres experts

GAULT Éric
MONZIOLS Mathieu

Formation Présentielle 14 heures
Lieu de la formation Sur site ou Distanciel
Tarif Sur demande

Pour qui ? —

Collaborateurs R&D, marketing, qualité
Transformateurs et salaisons
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Comprendre les enjeux de la protection animale en
élevage, transport, abattage
Acquérir une connaissance sur les enjeux du BEA
dans les 5 ans

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

Enjeux de la protection animale en Europe et dans le Monde - 2h30

- Définition
- Contexte et pression sociétale en Europe
- Les lobbies Welfaristes : attentes, impact sur le consommateur
- Schémas et exemples de cahier des charges Européens : revues, allégations, contrôle en transport/abattage

Législation bien être animal en Europe: élevage, transport, abattage - 2h30

- Réglementations
- Recommandations et guides de bonnes pratiques
- Les évolutions à venir: Législation en 2023/2024 suite aux rapports EFSA 2020 2022 en lien avec un meilleur bien être des animaux en élevage, transport et abattage
- La refonte de la législation Transport en cours (proposition de déc. 2023)

L'actualité en élevage - 2h30

- Le projet Welfarmers 2024 2026 (gestion des truies en liberté, arrêt castration, arrêt coupe des queues, bâtiments d'engraissement alternatifs)
- Caudectomie, meulage des dents, caudophagie
- Castration et alternatives
- Objets manipulables
- Densité et conception des bâtiments

L'actualité en transport - 3h15

- La proposition du Nouveau texte Européen (déc. 2023) et ses conséquences
- Guide européen sur la transportabilité et les bonnes pratiques de transport
- Transport longue durée des porcs charcutiers et des truies de réforme
- Evaluation du bien être en transport
- Impact sur la qualité de viande

L'actualité en abattage - 3h15

- Les points à maîtriser
- Impact sur la qualité de viande
- Guide de BP - validation DGAL
- Contrôle interne et évaluation du bien être en abattoir

MANIPULER LES ANIMAUX À L'ABATTOIR : PRATIQUES ET GESTION DES INSTALLATIONS - 2026 (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

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 », « ovincaprin »



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème
A l'issue de la formation, les candidats sont évalués par un QCM en ligne.
Un bordereau de score est édité et signé par l'IFIP puis remis au candidat.

Le candidat transmet ensuite son bordereau et le Cerfa 14868*03 imprimé à la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDPP) de son département de domiciliation, qui lui délivrera le Certificat de compétence.



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 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](#)

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.

A l'issue de la formation, les candidats sont évalués par un QCM en ligne.

Un bordereau de score est édité et signé par l'IFIP puis remis au candidat.

Le candidat transmet ensuite son bordereau et le Cerfa 14868*03

imprimé à la Direction Départementale en charge de la Protection des

Populations (DDPP) de son département de domiciliation, qui lui délivrera le Certificat de compétence.

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

PRÉDIRE LA QUALITÉ TECHNOLOGIQUE DE LA VIANDE DE PORC : PH, COULEUR ET NOUVEAUX PRÉDICTEURS - 2026 (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
Exposés et échanges



[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

TOUT CONNAÎTRE SUR LA VIANDE DE PORC - 2026 (SUR MESURE)



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

Formation Présentielle 11 heures
Lieu de la formation Sur site IFIP ou
Entreprise

Pour qui ?

Equipes R&D, chef projet, techniciens
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Acquérir ou conforter les connaissances
fondamentales sur la viande de porc notamment la
découpe et les différents aspects 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

Formation pratique, largement illustrée
La formation peut être complétée par une visite d
'un site d'élevage



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Morphologie du porc (différence mâle castré, mâle entier et femelle) - 3h00

- Découpe
- Pièces de découpe et répartition pondérale
- Effet mâle entier sur la répartition pondérale des pièces
- Devenir des pièces (Découpe primaire, secondaire et transformation)
- Spécifications techniques et cahiers des charges à destination du Service Achats (découpe, parage, qualité de viande, absence de défauts...)
- Evaluation et tri des pièces en abattoir et découpe (relation classification carcasses et tri des pièces)

Qualité de la viande - 3h00

- Qualité du maigre
 - Evolution du pH et facteurs de variation
 - Couleur de la viande et évaluation
 - Principaux défauts observables : pétéchiés, viande PSE, hématomes, viandes déstructurées...
- Qualité du gras
 - Composition du gras et facteurs de variation
 - Le gras persillé, le plus gustatif, facteurs de variation
- Génétique
 - Impact sur la qualité de viande et évolutions
 - Comparaison avec les pays Européens

Focus « mâle entier » - 1h00

- Les odeurs de mâles entiers et leur fréquence
- Facteurs de variation amont aval sur le fréquence d'odeurs de mâles entiers
- Les clefs du cahier des charges de production de mâle entier
- Points sur les méthodes de détection en abattoir (sensorielles et chimiques)
- Utilisation des viandes de mâles entiers selon les produits en viande fraîche et produits transformés

Visite et approche élevage (station expérimentale de Romillé) -4h00

LA CONDUITE D'UN ABATTOIR DÉCOUPE: BIEN ÊTRE ANIMAL, QUALITÉ DE PRÉSENTATION DES CARCASSES ET DE LA VIANDE - 2026 (SUR MESURE) —



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

Autres experts
GAULT Éric

Formation Présentielle **7 heures**
Lieu de la formation **Sur site IFIP ou Entreprise**

Pour qui ? —

Toutes personnes souhaitant acquérir le socle de connaissances fondamentales sur le fonctionnement d'une chaîne d'abattage et de découpe : les acheteurs de viande, les commerciaux, les collaborateurs des services qualité, les auditeurs intervenant en abattoir, les équipementiers, les éleveurs...

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Acquérir ou conforter les connaissances fondamentales sur le fonctionnement d'une chaîne d'abattage et d'une unité de découpe

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 pratique, largement illustrée
Exposés et échanges



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Gestion des porcs avant abattage et conduite à l'étourdissement - 2h00

- Notion de stress pré-abattage
- Conception des porcheries d'attente
- Gestion des couloirs d'amenée
- Bien-être animal avant abattage

L'étourdissement des animaux - 3h00

- Revue des équipements: électrique et CO2
- Législation européenne et française
- Paramètres autorisés
- Guide de Bonnes Pratiques
- Futures évolutions

Les grandes phases et principes de fonctionnement d'une chaîne d'abattage et d'une unité de découpe - 2h00

- Organisation
- Productivité
- Les points clé
- Catalogue des pièces de découpe

MESURER LE PH ET LE DÉFAUT DÉSTRUCTURÉ SUR LE JAMBON FRAIS (VIANDE DE PORC) FORMATION « OPÉRATEURS » - (SUR MESURE) 2026



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

Formation Présentielle 14 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ?

Les opérateurs en charge des mesures de pH, les opérateurs de production
Le service qualité
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Maitriser les procédures essentielles au bon fonctionnement du pHmètre
Prendre une mesure de pH fiable et répétable
Connaître et mesurer le défaut destructuré

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, échanges et cas concrets
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 (1 journée) - 7h00

- Exigences en terme de qualité de viande des consommateurs, distributeurs et transformateurs
- Rôle du pH dans l'appréciation des qualités technologiques et organoleptiques
- Evolution post mortem et incidence du pH sur les qualités technologique et organoleptique
- 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
- Le défaut destructuré: facteurs de risque, conséquence sur la fabrication du jambon cuit
- Présentation de la grille IFIP de reconnaissance du défaut destructuré

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

- Prise en main des appareils
- Etalonnage
- Mesure du pH ultime en conditions industrielles
- Formation à la notation du défaut destructuré sur ligne de désossage en conditions industrielles
- Confrontation de notation sur lots de découpe

Retour sur mesure pH (½ journée)

- Ajustement de la méthode
- Confrontation des résultats
- Ajustement des méthodes sur site
- Confrontations entre opérateurs
- Analyse de la précision des mesures

AUDIT TECHNIQUE DES PRATIQUES DE L'ABATTAGE-DÉCOUPE - 2026 (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

APPRÉCIER LE DEGRÉ DE DÉSTRUCTURATION DES VIANDES À RÉCEPTION - 2026 (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 6 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 - 2026 (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)
ou sur site
Tarif 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

PRODUIRE ET VALORISER LA VIANDE DE PORC MÂLE NON CASTRÉS - 2026 (SUR MESURE) —



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

Formation Présentielle 7 heures
Lieu de la formation Rennes (35)
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Les responsables de groupements
Les responsables d'abattoir et d'atelier de découpe
Les responsables d'entreprise de transformation
des viandes
Les responsables qualité de ces entreprises
Les responsables boucher charcutier des GMS
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Faire le point sur les intérêts et défauts d'utilisation
des viandes de porcs mâles entiers
Connaître les valorisations possibles des viandes de
porcs mâles entiers, vaccinés

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 illustrés par des exemples
concrets issus de l'activité de la filière
La formation peut être déclinée sur deux journées :
spécialisées, « élevage » et « valorisation de la
viande ». Chacune de ces journées est organisée
selon le même programme, les thèmes intéressant
le secteur d'activité de la journée étant plus
développés



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Composés odorants dans la viande de porcs mâles entiers - 1h30

- Origine et distribution des composés odorants (scatol et androstenone)
- France et Europe
- Risque d'odeurs et goûts sexuels de verrat selon les produits et les
concentrations en composés odorants

Alternatives à la castration à vif en Europe - 1h30

- Traitement de la douleur lors de la castration : les différentes
techniques d'anesthésie, le traitement de la douleur post opératoire, les
coûts
- Immuno-vaccination (Improvac®) : principe et effets attendus ;
efficacité, coût et acceptabilité (Guide de bonnes pratiques DG SANCO
CE 2019)

Performances zootechniques et qualité des carcasses - 1h30

Limiter le risque de viandes à odeur sexuelle - Impact de la conduite
d'élevage et cahier des charges « production de porcs mâles entiers ou
porcs vaccinés »

- Choix génétique
- Conduite d'élevage et âge à l'abattage
- Mode d'alimentation et alimentation spécifique limitant l'accumulation
dans le gras du scatol
- Mise à jeun, transport et abattage

Détection des composés odorants dans le gras de porc applicables en abattoir : études et méthodes - 1h30

- Méthodes sensorielles (Nez Humain) ou chimiques SANMALO
- Intérêt de la détection en immuno-vaccination
- Débouchés pour viandes avec défaut d'odeur
- Acceptation par le consommateur
- Utilisation des viandes odorantes : viande fraîche, produits à cuire,
charcuteries cuites ou sèches
- Utilisation d'ingrédients et d'arômes masquant les odeurs

Points à maîtriser pour se lancer dans cette production - 1h00

LISTERIA MONOCYTOGENES ET PRODUITS PRÊT À MANGER : ADAPTER SON DOSSIER DE DURÉE DE VIE À LA NOUVELLE RÉGLEMENTATION —



JEUGE Sabine

Ingénieure - Responsable de
l'atelier de technologie des
produits du CIRI

Autres experts

LOPEZ RIZO Carolina

Classe virtuelle

**4 heures (après-
midi)**

Lieu de la formation

Classe Virtuelle

Tarif

400 €

Dates de la formation

Session n°1 29/06/2026

Session n°2 10/07/2026

Session n°3 03/09/2026

Session n°4 18/09/2026

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.

Pour qui ? —

- Les responsables qualité des entreprises du secteur viande.
 - Les ingénieurs et techniciens du service R&D
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Déterminer les durées de vie microbiologiques des produits selon le cadre réglementaire 2026, en intégrant le classement PAM/non PAM, le mésusage et le risque *Listeria monocytogenes*

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](#)

Contexte réglementaire avec Mise à jour - 1h00

Détermination des durées de vie microbiologiques - 3h00

- Comment classer mes produits en PAM ou non PAM.
- Comment prendre en compte le mésusage consommateurs.
- Comment justifier la non-croissance de *Listeria monocytogenes* dans mon produit

EVALUATION DE SES FOURNISSEURS, COMPRENDRE LES RÈGLES SANITAIRES APPLICABLES EN ABATTAGE ET DÉCOUPE DE PORCS (SUR MESURE) - 2026



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

Formation Présentielle 7 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ?

Les responsables qualité
Les responsables production
Les auditeurs chargés de l'évaluation des fournisseurs en abattage découpe de porcs
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Être apte à évaluer d'un point de vue sanitaire un abattoir et un atelier de découpe de porcs
Savoir évaluer les ateliers et plan d'action (microbiologique, Nettoyage désinfection) des entreprises auditées

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

Expérience en agroalimentaire, connaissance du fonctionnement des abattoirs et des ateliers de découpe

Méthode pédagogique

Formation s'appuyant sur des situations concrètes, vidéos et photos.

Utilisation du GBPH abattage découpe,
Mises en situation : Observations dans l'atelier de découpe de Romillé des règles d'hygiène applicables en industrie,

Visite du laboratoire de microbiologie de l'IFIP et explication des méthodes d'analyses microbiologiques utilisées par les industriels (plan de contrôle sur les produits, plan de contrôle environnemental).

Exposés et échanges



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Introduction sur l'environnement sanitaire

L'abattage et la découpe des porcs

- Identifier les étapes sensibles

Le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Les voies de contamination en atelier
- Importance du zonage et des flux

Le plan de nettoyage désinfection

- Evaluation de sa mise en application
- Evaluation de son suivi (plan de contrôle environnemental)

Les principaux outils de maîtrise de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments

- Le GPBH
- La méthode HACCP (Gestion des BPH, PrPo, CCP)
 - Comment évaluer la méthodologie et sa mise en application

Cahier des charges

- Evaluation des fournisseurs
- Evaluation du plan de contrôle microbiologique (matières premières et produits finis)

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL DES PRODUITS DE CHARCUTERIE - 2026 (SUR MESURE) —



CARLIER Martine
Ingénieur d'étude - Experte
des usages 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 person

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 - 1h30

- 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 - 1h45

- 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

Etude de cas de l'entreprise 1h45

- 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 ...

BIEN UTILISER LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES - 2026 (SUR MESURE)



CARLIER Martine
Ingénieur d'étude - Experte
des usages 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.

ETIQUETER LES PRODUITS À BASE DE VIANDE RÈGLEMENT INCO - 2026 (SUR MESURE) —



CARLIER Martine
Ingénieur d'étude - Experte des usages 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 évolutions réglementaires
Connaître les éléments nouveaux du Code des Usages
Mettre en place un étiquetage adapté à ses 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 pratique
Apports illustrés par de nombreux cas pratiques
Exposés et échanges



[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 textes réglementaires et leur hiérarchie - 1h00

•

Textes communautaires

•

Textes nationaux et spécifiques (code de la consommation ; codes des usages ; décret foie gras, cahier des charges IGP, Label Rouge,...)

•

Focus Code des usages de la charcuterie - 1h00

•

Principe d'élaboration et de modification du code des usages (Contenu des différentes parties, Principe d'une fiche produit)

•

Définition, Ingrédients dont additifs, Critères technologique et nutritionnels, dénominations particulières

•

Etiquetage - 5h00

•

Les différentes informations obligatoires et facultatives du règlement INCO

•

Dénomination de la denrée,

•

Liste des ingrédients,

•

Définition et calcul de l'ingrédient viande,

•

Etiquetage du quid,

•

Déclaration nutritionnelle (Etablissement des valeurs à mettre sur l'étiquetage, Tolérances sur les valeurs, Données existantes Analyses chimiques des produits de charcuterie)

•

Les différentes mentions des textes spécifiques

•

Marque de salubrité/marque d'identification,

•

DLC /DDM, température de conservation

EMBALLAGES DES VIANDES ET CHARCUTERIES : COMPRENDRE LES ENJEUX TECHNIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET ÉCONOMIQUES - 2026



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

Autres experts
GIRARD Pierrick
ROUAULT Nicolas

Formation Présentielle **7 heures**
Lieu de la formation **Pacé (35)**
Tarif **650 €**

Dates de la formation
Session n°1 02/04/2026

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

AUTRES FORMATEURS: Pierrick GIRARD, Nicolas ROUAULT (IFIP)

Pour qui ?

Les responsables QSE
Les responsables Achats
Les représentants Direction, R&D

Objectifs / Compétences

Comprendre les enjeux techniques des procédés de conditionnement.

Faire les bons choix de matériaux et de polymères.
Connaitre la réglementation, la durabilité et l'impact environnemental et économique des emballages

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 des contraintes techniques, des enjeux réglementaires, environnementaux et économiques, avec des études de cas et des exemples concrets issus de l'industrie
Exposés et échanges

Partie 1: Rôle de l'emballage dans la conservation des viandes et charcuteries

- Quel mode de conditionnement choisir et pour quel usage ? (Sous-atmosphère, sous vide, sous air)
- Quel matériau choisir ? (Plastique, carton, verre,...)
- Quelles sont les propriétés des principaux polymères (APET, PP, PE, EVOH,...)
- Quel est l'incidence des modes de conditionnement sur la qualité microbologique et organoleptique des produits ?
- Mon emballage est-il adapté à mon produit ? (Epaisseur, perméabilité, usage attendu, espace de tête ...)

Partie 2: Emballage et environnement

- Cadre réglementaire (Français et Européen) relatif aux impacts environnementaux des emballages
- Mesurer et comprendre les impacts environnementaux des emballages
- Écoconcevoir son emballage, quelles solutions ?

Partie 3: L'évaluation économique

- Décrypter le coût d'un emballage ? (Analyse du coût des emballages)
- Taxes et réglementations sur les emballages
- Réemploi des emballages : quels impacts économiques ?



[Version en-ligne](#)

OPTIMISER SES AUTOCONTRÔLES EN ABATTOIR : PRÉLEVER, ANALYSER, INTERPRÉTER - 2026 (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 réappropriar 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

OPTIMISER SON PLAN HACCP EN ABATTAGE-DÉCOUPE - 2026 (SUR MESURE) —



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

Formation Présentielle 4 à 7 heures
Classe virtuelle
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 » - 2026 (SUR MESURE) —



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

Formation Présentielle 4 à 7 heures
Classe virtuelle
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.

HYGIÈNE EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE FORMATION « ENCADRANTS » - 2026 (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 « Personneled'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

HYGIÈNE EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE - FORMATION « OPÉRATEURS DE PRODUCTION » 2026 (SUR MESURE) —



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

Autres experts
LE ROUX Alain

Formation Présentielle 4 à 7 heures
Lieu de la formation sur site
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

MAÎTRISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EN ATELIER DE CHARCUTERIE SALAISSON - 2026 (SUR MESURE) —



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

Autres experts
PIERON Etienne

Formation Présentielle 7 heures
Tarif sur demande

Pour qui ? —

Les responsables qualité des entreprises de charcuterie salaisons

Les agents de production (responsables, agents de maîtrise)

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

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

Illustration par de nombreux cas concrets

Exposés et échanges



[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 - 2h00

Principaux germes pathogènes d'intérêt pour l'industrie charcutière

Un biofilm, c'est quoi?

Facteurs favorisant la formation et le maintien d'un biofilm

Prévention et lutte

Opérations de nettoyage désinfection - 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 - 1h30

- Défauts de pratiques observés - illustration par des cas concrets
- Défauts de conception - illustration par des cas concrets

Contrôle du N&D - 1h

- Performances et limites des méthodes

Limites d'un plan de contrôle environnemental - 1h

MAÎTRISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE - 2026 (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

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 DE CHARCUTERIE SALAISSON - 2025



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

Autres experts
PIERRON Etienne

Formation Présentielle 7 heures
Lieu de la formation IFIP Romillé (35)
Tarif 650 €

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

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 s'appuyant sur des résultats d'études récentes
Illustration par de nombreux cas concrets en entreprise
Formation assurée par les concepteurs des GBPH
Exposés et échanges



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1

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 - 2h00

Principaux germes pathogènes d'intérêt pour l'industrie charcutière
Un biofilm, c'est quoi?
Facteurs favorisant la formation et le maintien d'un biofilm
Prévention et lutte

Opérations de nettoyage désinfection - 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 - 1h30

- Défauts de pratiques observés - illustration par des cas concrets
- Défauts de conception - illustration par des cas concrets

Contrôle du N&D - 1h

- Performances et limites des méthodes

Limites d'un plan de contrôle environnemental - 1h

DÉCOUVRIR LES TECHNOLOGIES DES CHARCUTERIES CUITES - OPÉRATEURS PRODUCTION - 2026 (SUR-MESURE) —



HARLET Lauranne
Ingénieure d'étude

Autres experts

JEUGE Sabine

Formation Présentielle 7 heures
Lieu de la formation sur site
Tarif sur demande

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Matières premières carnées

- Présentation des pièces et caractéristiques des gras
- Qualité technologique (couleur, texture)
- Défauts matières premières

Ingrédients, additifs

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

Description détaillée des procédés: saucisses et saucissons cuits, pâtés, rillettes, jambon cuit

- Choix des matières premières
- Description et rôle de chaque étape
- Points de vigilance pour la maîtrise de la fabrication
- Apprécier des défauts de fabrication et actions correctives

Pour qui ? —

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

Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de la fabrication
des charcuteries cuites
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
Récupération des procédés de fabrication de
l'entreprise pour adapter le contenu (produits /
procédés) de la formation aux apprenants



[Version en-ligne](#)

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES CUITES - 2026 (SUR MESURE)



HARLET Lauranne
Ingénieure d'étude

Autres experts
JEUGE Sabine

Formation Présentielle 14 heures
Tarif Sur mesure

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...
Savoir adapter les procédés de fabrication en fonction des produits finis attendus

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
Adaptation possible des exercices pratiques au procédé du site - si transmission des éléments



[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.

Codes des usages de la charcuterie

- Présentation du Code
- Définitions réglementaires
- Dénominations

Matières premières carnées

- Transformation du muscle en viande
- Qualité technologique de la viande et ses facteurs de variation
- Sélection et préparation des matières premières

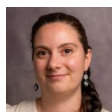
Ingrédients, additifs

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

Description du procédé

- Rôle de chaque étape
- Maîtrise des rendements, de la couleur, du goût, de la texture et de la conservation
- Points de vigilance pour éviter les défauts de fabrication et leviers d'amélioration

PARCOURS THÉORIQUE ET PRATIQUE SALAISONS SÈCHES - 2026



JEUGE Sabine
Ingénieure - Responsable de
l'atelier de technologie des
produits du CIRI

Autres experts
HARLET Lauranne

Formation Présentielle **14 heures**
Labo Techno CIRI

Lieu de la formation **IFIP Romillé (35)**

Tarif **1250 €**

Dates de la formation

Session n°1 09/12/2026 10/12/2026

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Codes des usages de la charcuterie

- Présentation du Code
- Définitions réglementaires

Matières premières carnées

- Qualité technologique de la viande et ses facteurs de variations
- Qualité technologique du tissu gras
- Conséquences technologiques des défauts matières (défauts de fabrication)

Ingrédients, additifs

- Modes d'action et rôles technologiques: sel, nitrate, nitrites
- Les boyaux
- Conditions d'utilisation

Description du procédé

- Rôle de chaque étape: préparation des mêlées, embossage, étuvage, séchage
- Points de vigilance pour la maîtrise de la production
- Maîtrise des non-conformités
- Fabrication en atelier de saucissons secs

Qualité & procédé

- Développement de l'aromatique
- Evolution des caractéristiques physico-chimiques
- Evolution microbiologique
- Les principaux défauts

Pour qui ?

Les artisans transformateurs
Les éleveurs qui transforment à la ferme (circuits courts)
Les services R&D, qualité
Les nouveaux entrants en charcuterie salaisons

Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de la fabrication des salaisons
Comprendre la fabrication des saucissons secs

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
Fabrication en atelier (saucissons secs)



[Version en-ligne](#)

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES CHARCUTERIES CUITES (SERVICE R & D, QUALITÉ, ACHATS) - 2026



HARLET Lauranne
Ingénieure d'étude

Autres experts

JEUZE Sabine

Classe virtuelle

7 heures
Classe virtuelle (2

Lieu de la formation

sessions 14h
17h30)

Tarif

650 €

Dates de la formation

Session n°1 01/10/2026 02/10/2026

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Codes des usages de la charcuterie

- Présentation du Code
- Définitions réglementaires

Matières premières carnées

- Transformation du muscle en viande
- Qualité technologique de la viande et ses facteurs de variations

Ingrédients, additifs

- Modes d'action et rôles technologiques: sel, nitrate, nitrites
- Conditions d'utilisation

Description du procédé: saucisses et saucissons cuits, pâtés, rillettes, jambon cuit

- Choix des matières premières
- Description et rôle de chaque étape
- Maîtrise microbiologique: procédé de cuisson, valeur pasteurisatrice
- Identifier et corriger les défauts de fabrication

Pour qui ?

Service R&D

Service Qualité

Service Commercial, Service Achats

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 en virtuel)

Objectifs / Compétences

Connaitre les matières premières et maîtriser leur qualité technologique

Comprendre le rôle des ingrédients et des étapes de fabrications

(Possibilité sur mesure : choix des produits, procédés)

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

Exercices pratiques

INTRA : Adaptation possible des exercices

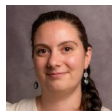
pratiques au procédé du site - si transmission des éléments

Possibilité sur mesure : choix des produits, procédés



[Version en-ligne](#)

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS SECS (SERVICES R&D, QUALITÉ, ACHATS) - 2026



JEUGE Sabine
Ingénieure - Responsable de
l'atelier de technologie des
produits du CIRI

Autres experts
HARLET Lauranne

Classe virtuelle

**7 heures (2
sessions 14h
17h30)**

**Lieu de la formation
Tarif**

**Classe virtuelle
650 €**

Pour qui ?

Service Qualité
Service R & D
Service Achat, Commercial
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 en classe virtuelle)

Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de la fabrication des jambons secs
Comprendre les origines des non-conformités

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
Exercices pratiques

INTRA : Adaptation possible au procédé du site – si transmission des éléments



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 23/11/2026 24/11/2026

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.

Codes des usages de la charcuterie

- Présentation du Code
- Définitions réglementaires

Matières premières carnées

- Qualité technologique de la viande et ses facteurs de variations
- Qualité technologique du tissu gras
- Conséquences technologiques des défauts matières (défauts de fabrication)

Ingrédients, additifs

- Modes d'action et rôles technologiques: sel, nitrate, nitrites
- Conditions d'utilisation

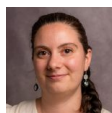
Description du procédé

- Rôle de chaque étape: Parage, salage, repos, étuvage, séchage, affinage, désossage, moulage
- Points de vigilance pour la maîtrise de la production
- Maîtrise des non-conformités

Qualité & procédé

- Développement de l'aromatique
- Evolution des caractéristiques physico-chimiques
- Evolution microbiologique
- Les principaux défauts

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES SAUCISSONS SECS (SERVICES R&D, QUALITÉ, ACHATS) - 2026



JEUGE Sabine
Ingénieure - Responsable de
l'atelier de technologie des
produits du CIRI

Autres experts
HARLET Lauranne

Classe virtuelle

**7 heures (2
sessions 14h
17h30)
Classe virtuelle
650 €**

**Lieu de la formation
Tarif**

Pour qui ?

Service Qualité
Service R & D
Service Achat, Commercial
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 en classe virtuelle)

Objectifs / Compétences

Acquérir les principes généraux de la fabrication des saucissons secs
Comprendre les origines des non-conformités

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
Exercices pratiques

INTRA : Adaptation possible au procédé du site - si transmission des éléments



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 19/10/2026 20/10/2026

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.

Codes des usages de la charcuterie

- Présentation du Code
- Définitions réglementaires

Matières premières carnées

- Qualité technologique de la viande et ses facteurs de variations
- Qualité technologique du tissu gras
- Conséquences technologiques des défauts matières (défauts de fabrication)

Ingrédients, additifs

- Modes d'action et rôles technologiques: sel, nitrate, nitrites
- Conditions d'utilisation

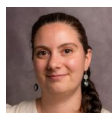
Description du procédé

- Rôle de chaque étape: préparation des mëlées, embossage, étuvage, séchage
- Points de vigilance pour la maîtrise de la production
- Maîtrise des non-conformités

Qualité & procédé

- Développement de l'aromatique
- Evolution des caractéristiques physico-chimiques
- Evolution microbiologique
- Les principaux défauts

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE-SALAISSON - PARCOURS 3 À 4 JOURS - 2026 (SUR MESURE) —



JEUGE Sabine
Ingénieure - Responsable de
l'atelier de technologie des
produits du CIRI

Autres experts
MARTIN Jean-Luc
VAUTIER Antoine

Formation Présentielle 21 à 28 heures
Labo Techno CIRI
IFIP - Romillé (35)
ou sur site de
production
Tarif **Sur mesure**

Pour qui ? —

Les artisans transformateurs
Les éleveurs qui transforment à la ferme (circuits courts)
Les petits charcuteries-salaisons

Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de fabrication de produits: pièces cuites ou crues, produits émulsifiés, saucissons, rillettes...
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 échanges
Exemples concrets
Travaux pratiques



[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

- 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

- 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

Technologie des produits de charcuterie

- Le code des usages
- Maîtrise des fabrications (matières premières, ingrédients et additifs et leurs rôles sur la rétention d'eau, la couleur, la tenue du produit...)
- Produits à adapter selon demande:
 - Jambon cuit
 - Saucisses Pâtes fines
 - Pâtés
 - Saucissons cuits
 - Saucissons secs
 - ...

Procédés: rôle de chaque étape, ingrédients, additifs...

- Pratique en atelier
- Impact sur le produit
- Incidents et défauts de fabrication

Maîtrise microbiologique

- pH, Aw, VP...
- Adapter ses analyses
- Lire un bulletin analytique
- Les incidents et défauts de fabrication

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES CHARCUTERIES CUTES_ENCADRANTS- 2025 _ 7H (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 7 heures
Classe virtuelle

Lieu de la formation **Classe virtuelle**
(en 2 modules de
3h30) ou sur site
Tarif **sur demande**

Pour qui ? —

Les responsables de ligne, Les responsable R&D,
Service Qualité,
Les agents de maîtrise et techniciens des
entreprises de charcuterie-salaison
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes (8 en virtuel)

Objectifs / Compétences —

Acquérir les principes généraux de la fabrication
des charcuteries cuites
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



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème
Module 1 et 2 centrés sur la formulation, code des usages, maîtrise de la
fabrication

Ce programme peut être couplé à celui de « Connaître la technologie
des charcuteries cuites Opérateurs- 2025 (sur-mesure)_7h » qui est
centré sur les processus technologiques et opérationnels (module 3 et
4)

Module 1: Maîtrise des fabrications 3h30

- Matières premières (qualité, tri...)
- Ingrédients & additifs : rôles sur la maîtrise de la conservation, de la
rétention d'eau, de la couleur, de la tenue
- Code des usages de la charcuterie

Module 2: Process technologiques 3h30

- Saucisses et saucissons cuits
- Pâtés
- Rillettes
- ...

CONNAÎTRE LA TECHNOLOGIE DES JAMBONS ET AUTRES PIÈCES CUITES - 2025 (SUR MESURE) 14 HEURES —



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

Autres experts
JEUGE Sabine

Formation Présentielle 14 heures
Classe virtuelle

Lieu de la formation Lieu à définir (présentiel ou classe virtuelle)
Tarif Sur mesure

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

PARCOURS THÉORIE ET PRATIQUE TECHNOLOGIE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE CUITE - 3 JOURS - 2026



HARLET Lauranne
Ingénieure d'étude

Autres experts

JEUGE Sabine

Formation Présentielle 21 heures

**Lieu de la formation Labo Techno CIRI
IFIP - Romillé (35)**

Tarif 1790 €

Dates de la formation

Session n°1 02/03/2027 03/03/2027 04/03/2027

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.

Autre FORMATRICE: Sabine JEUGE IFIP

Pour qui ?

Les artisans transformateurs

Les éleveurs qui transforment à la ferme (circuits courts)

Les services R&D, Qualité

Les nouveaux entrants en charcuterie salaisons

Objectifs / Compétences

Connaitre les matières premières et maîtriser leur qualité technologique

Comprendre le rôle des ingrédients et des étapes de fabrications

Comprendre les origines des non-conformités et mettre en place les moyens de maîtrise

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

Exercices pratiques

Le processus d'abattage

- 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

- 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

Technologie des produits de charcuterie

- Le code des usages
- Maîtrise des fabrications (matières premières, ingrédients et additifs et leurs rôles sur la rétention d'eau, la couleur, la tenue du produit...)
- Rôle de chaque étape de fabrication
- Identifier les défauts de fabrication et les moyens de maîtrise
- Pratique en atelier sur les produits étudiés:
 - Jambon cuit
 - Saucisses Pâtes fines
 - Pâté de campagne
 - Saucissons cuits
 - Mousse de foie



[Version en-ligne](#)

PROTECTION ANIMALE EN ABATTOIR : CERTIFICAT DE COMPÉTENCE POUR LA PROTECTION DES ANIMAUX DANS LE CADRE DE LEUR MISE À MORT - MODULE RPA - 2026 (SUR MESURE) —



MONZIOLS Mathieu
Ingénieur d'étude

Autres experts
GAULT Éric

Formation Présentielle

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

Pour qui ? —

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

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Connaître la réglementation ;

Faire des préconisations en matière de conception des installations ;

Décrire, utiliser et entretenir les équipements et matériels ;

Réaliser des modes opératoires normalisés ;

Définir des procédures d'autocontrôle ;

Gérer les cas particuliers ;

Réaliser la veille technique et réglementaire.

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

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.

A l'issue de la formation, les candidats sont évalués par un QCM en ligne. Un bordereau de score est édité et signé par l'IFIP puis remis au candidat.

*Le candidat transmet ensuite son bordereau et le Cerfa 14868*03 imprimé à la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDPP) de son département de domiciliation, qui lui délivrera le Certificat de compétence. Certification visée: certificat de compétence professionnelle des conducteurs et des convoyeurs: enregistré sous le numéro RS 5647 dans le Répertoire spécifique.*

Organisme Certificateur: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (certification enregistrée le 10/12/2021)

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 : CERTIFICAT DE COMPÉTENCE POUR LA PROTECTION DES ANIMAUX DANS LE CADRE DE LEUR MISE À MORT - MODULE OPÉRATEURS -2026 (SUR MESURE) —



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

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 et maîtriser les compétences attestées dans les secteurs concernés par la protection animale : du déchargement à la mort de l'animal
Maîtriser les étapes de l'immobilisation des animaux jusqu'à leur mort et connaître les indicateurs d'absence de signe de vie

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
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.

A l'issue de la formation, les candidats sont évalués par un QCM en ligne. Un bordereau de score est édité et signé par l'IFIP puis remis au candidat.

Le candidat transmet ensuite son bordereau et le Cerfa 14868*03 imprimé à la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDPP) de son département de domiciliation, qui lui délivrera le Certificat de compétence.
Certification visée: certificat de compétence professionnelle des conducteurs et des convoyeurs: enregistré sous le numéro RS 5647 dans le Répertoire spécifique.

Organisme Certificateur: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (certification enregistrée le 10/12/2021)



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

LE NITRITE DANS LES CHARCUTERIES SALAISONS : RÔLES, RÉSULTATS D'ÉTUDES RÉCENTES, NITROSAMINES, RÉGLEMENTATION ET USAGES - 2026



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

Autres experts

NASSY Gilles
PIERON Etienne
PROMYRAT Aurélie
FRÉMAUX Bastien
LOPEZ RIZO Carolina
MARTIN Jean-Luc

Formation Présentielle 14 heures
Lieu de la formation Paris (75)
Tarif 990 €

Pour qui ?

Les responsables production et qualité des entreprises de transformation

Les responsables R&D

Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Bien comprendre le rôle des nitrates et nitrites dans les produits de charcuterie et salaison

Bien identifier les impacts du nitrate et du nitrite

Comprendre la démarche de réduction et connaître les conditions d'emploi

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)

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

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 - Réglementation d'usages à partir du 9 octobre 2025

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
- Actualité du Plan nitrite français

Réduction du nitrite dans les charcuteries salaisons - 7h00

- Intérêt des antioxydants
- Maîtrise de la sécurité sanitaire des produits sous nitrité
- 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

DÉTERMINER LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES VIANDES FRAÎCHES ET TRANSFORMÉES - 2026



LOPEZ RIZO Carolina
Ingénieure en
biotechnologies

Autres experts
JEUGE Sabine

Formation Présentielle 14 heures
Lieu de la formation Pacé (35)
Tarif 990 €

Dates de la formation

Session n°1 15/10/2026 16/10/2026

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.

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 l'ensemble des outils disponibles pour la validation de la durée de vie microbiologique des aliments et comprendre leurs utilisations
- Construire un dossier de validation et de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments.

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

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 ?



[Version en-ligne](#)

BIEN UTILISER LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES - 2026 —



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

Classe virtuelle **4 heures (13h à 17h)**
Lieu de la formation **Classe virtuelle**
Tarif **400 €**

Dates de la formation
Session n°1 23/11/2026

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

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 Code 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](#)

NEZ HUMAIN ET MÂLES ENTIERS - SÉLECTION ET FORMATION SANMALO - 2026 (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) en charcuterie-salaisons
Les collaborateurs des services production et qualité des charcuterie salaisons (voire abattoir (formation assurée par UNIPORC dans ce cas))

Objectifs / Compétences —

Connaître les caractéristiques sensorielles des odeurs de mâles entiers
Prendre en main une méthode « Human nose » de tri des carcasses odorantes normée SANMALO 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 SANMALO (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 en charcuterie salaison
- A réception de la charcuterie salaison voire sur produits de salaison

PROTECTION ANIMALE TRANSPORT PAR ROUTE DES ANIMAUX VIVANTS -CERTIFICAT DE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE DES CONDUCTEURS ET DES CONVOYEURS (CAPTAV)- 2026 —



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**

**Pacé (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 —

Assurer le transport des animaux en conformité avec les conditions minimales requises (durées de voyage, soins aux animaux, densités, surfaces et hauteurs de chargement...)

Identifier les caractéristiques générales des animaux transportés (physiologie, comportements, besoins)

Prendre en compte l'impact du transport sur le bien-être des animaux et sur la qualité de la viande

Manipuler et contenir les animaux pendant le transport en sécurité (bonnes pratiques, sécurité du personnel...)

Connaître les soins d'urgence à dispenser aux 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 —

Professionnels impliqués dans le transport

Méthode pédagogique —

Nombreuses analyses interactives de situations réelles de transport

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

Exposés et échanges



[Version en-ligne](#)

Dates de la formation

Session n°1 17/03/2026 18/03/2026 19/03/2026

Session n°2 06/10/2026 07/10/2026 08/10/2026

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.

A l'issue de la formation, les candidats se présentent à une Validation de compétences et sont évalués par un QCM en ligne. Un bordereau de score est édité et signé par l'IFIP puis remis au candidat.

*Le candidat transmet ensuite son bordereau et le Cerfa 15715*02 imprimé à la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDPP) de son département de domiciliation, qui lui délivrera le Certificat de compétence.*

Certification visée: certificat de compétence professionnelle des conducteurs et des convoyeurs: enregistré sous le numéro RS 5549 dans le Répertoire spécifique.

Organisme Certificateur: Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (certification enregistrée le 08/11/2021)

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

BACTÉRIES SPORULÉES: DIVERSITÉ ET MOYENS DE MAÎTRISE (SUR MESURE) - 2026



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

Autres experts
PIERON Etienne

Formation Présentielle 4 heures
Lieu de la formation sur site
Tarif sur demande

Pour qui ?

Les responsables qualité des entreprises de charcuterie salaisons
Les agents de production (responsables, agents de maîtrise)
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences

Acquérir une meilleure connaissance des germes sporulés indésirables
Connaitre les mesures requises pour leur maîtrise dans les charcuteries

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 s'appuyant sur des résultats d'études récentes
Illustration par de nombreux exemples
Echanges et exposés



[Version en-ligne](#)

Programme de la formation

Accueil des participants - Feuille de présence

Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Présentation des bactéries sporulées - 0h30

Définition d'une spore bactériennes: structure et propriétés
Sporulation et germination, facteurs déclencheurs

Diversité des bactéries sporulées, les indésirables ! 2h30

- Les bactéries sporulées dangereuses: C.botulinium, C.perfringens, B.cereus (caractéristiques, pathologie et symptômes, sources du danger et produits à considérer, exemples)
- Les bactéries sporulées altérantes: état des connaissances, diversité et caractéristiques, source de contamination)

Moyens de maîtrise - 1h00

- Formulation, procédés de fabrication et produits
- Environnement de production

CONNAÎTRE L'IMPACT DE LA TRANSFORMATION TECHNOLOGIQUE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS - 2026 (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

OPTIMISER SON PLAN HACCP EN CHARCUTERIE-SALAIISON - 2025 (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'hygiènes
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 ?

METTRE EN PLACE SON PLAN DE CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAL EN CHARCUTERIE-SALAIISON - 2026 (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

MANAGER LA SÉCURITÉ DES PRODUITS DE CHARCUTERIE-SALAISSON - 2026 (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.

SE PRÉPARER À UN AUDIT EXTERNE : IFS, BRC, ISO 22000, AUDIT CLIENT ... - 2025 (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 et de production ainsi que l'encadrement des entreprises de transformation des viandes

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 - 2h00

Repérer les difficultés et les pièges à éviter - 1h00

Comprendre les contraintes de l'auditeur - 1h00

La préparation d'un audit externe - 3h00

Mise en pratique : 2ème et 3ème jour - 14h00

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

HYGIÈNE EN CHARCUTERIE-SALAIISON - FORMATION « OPÉRATEURS DE PRODUCTION » - 2026 (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



[Version en-ligne](#)

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 »

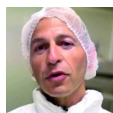
- L'hygiène et la sécurité sanitaire des procédés
- Le rôle des bonnes pratiques d'hygiène
- Les microorganismes dangereux
- L'évolution des aliments au cours du temps
- Les intoxications alimentaires

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

HYGIÈNE EN CHARCUTERIE-SALAIISON- FORMATION OPÉRATEURS « SALLE BLANCHE » 2026 (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

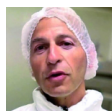
Ce module est construit à partir des observations réalisées avant la formation (état des lieux)

- 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 : COMPRENDRE LE RÔLE DE LA MAINTENANCE ET L'IMPACT DU MATÉRIEL - 2026 (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

MAÎTRISER LES LISTERIA EN CHARCUTERIE-SALAIISON - 2026 (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 - 2026 (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

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



[Version en-ligne](#)

MAÎTRISER LA GESTION DES ALLERGÈNES MAJEURS ET MINIMISER LES CONTAMINATIONS CROISÉES - 2026 (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

COMPRENDRE LES PROCÉDÉS POUR PILOTER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS CARNÉS - 2026 (SUR MESURE)_ 7 HEURES —



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

Formation Présentielle 7 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Personnel des services R&D, QSE, Prod.
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 et des procédés
Savoir promouvoir la qualité et la sécurité sanitaire 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.

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 en 2025
- Le coût de la non qualité et des accidents sanitaires

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

- Les principaux référentiels « qualité » et « sécurité » (IFS, ISO 22000)
- Le GBPH industrie charcutière
- Les subtilités de la méthode HACCP

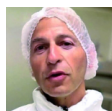
Les outils de terrain pour suivre et piloter la qualité et la sécurité sanitaire des produits

- 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, salage-hachage-moulage, cuisson, refroidissement, conditionnement ...)
- La traçabilité
- Le suivi du nettoyage et de la désinfection
- La construction et le suivi des indicateurs qualité et sécurité



[Version en-ligne](#)

COMPRENDRE LES PROCÉDÉS POUR PILOTER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS CARNÉS - 2026 (SUR MESURE)_ 14 HEURES —



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

Formation Présentielle 11 à 14 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Personnel des services R&D, QSE, Prod.
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 et des procédés
Savoir promouvoir la qualité et la sécurité sanitaire 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).

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

- Evolution récente de la réglementation sanitaire
- Importance de la non qualité et des accidents sanitaires en 2024
- Les dangers émergents

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

- Le GBPH industrie charcutière
- Les points clés des principaux procédés en charcuterie salaison:
 - Jambons et pièces cuites
 - Rillettes, pâtés et produits en gelée
 - Saucisses cuites
 - Lardons

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

- Les subtilités de la méthode HACCP
- 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, salage-hachage-moulage, cuisson, refroidissement, conditionnement ...)
- La traçabilité
- Le suivi du nettoyage et de la désinfection



[Version en-ligne](#)

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

2026



IFIP - Institut du porc



www.ifip.asso.fr



IFIP - WebTV

ifip —
Institut du porc

www.ifip.asso.fr • ifip@ifip.asso.fr • 5 rue Lespagnol - 75020 Paris

