



Fabrication des Aliments à la Ferme (FAF) : Concevoir et conduire un atelier de fabrication d'aliments à la ferme

Objectifs Compétences visées

- Mieux accompagner les éleveurs dans leurs projets de fabrication d'aliment

Pour qui ?

- Les techniciens chargés de l'encadrement technique des éleveurs fabriquant leurs aliments à la ferme
- Les éleveurs fabriquant leurs aliments à la ferme ou ceux ayant un projet FAF
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis

Toute personne diplômée de l'enseignement agricole

Méthodes pédagogiques

- Visite d'un atelier FAF avec mise en œuvre de contrôles
- Témoignage d'un éleveur fabricant

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)*

Programme

Formation Pratique

Conception de l'atelier FAF

- Cohérence de la chaîne de fabrication de la réception des matières premières au broyage/mélange
- Choix des équipements
 - ponts bascules et fosses de réception
 - pneumatiques et mécaniques
 - broyeurs

Maîtrise de la qualité des mélanges

- Recommandations
- Méthodes de contrôle, actions à mettre en œuvre

Conservation des matières premières

- Equipements et contrôles
- Règles de conduite de la ventilation

Réglementation et traçabilité : enregistrements et contrôles à effectuer

1 ou 2 jours

Sur mesure

Devis sur demande

Responsable de la formation

Laurent ALIBERT (Ifip)

- Fabrication des Aliments à la Ferme (FAF)
- Conduite alimentaire en élevage de porcs

