



Fabrication des Aliments à la Ferme (FAF) : Assurer la traçabilité et mettre en œuvre les contrôles de fabrication

Objectifs Compétences visées

- Acquérir une méthode pour assurer la traçabilité en FAF
- Apprendre à réaliser les contrôles

Pour qui ?

- Les techniciens chargés du suivi des élevages
- Les éleveurs fabriquant leurs aliments à la ferme
- Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Prérequis

Connaître les bases de la FAF

Méthodes pédagogiques

- Apports illustrés par de nombreux exemples « terrain »

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

Réglementation en FAF : enregistrement ou agrément ?

- Qui est concerné ?
- Quelles sont les obligations ?
- Comment les satisfaire ?

Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène en élevage

- Présentation de la partie FAF
- Comment valoriser les documents existants ?
- Bonnes pratiques et enregistrement des données

Traçabilité

- Rappel des principes de la traçabilité
- Documents à mettre en place

Réalisation des contrôles qualités

- Comment réaliser un contrôle granulométrique
- Les tests d'homogénéité et leurs interprétations
- La vérification des pesées

1 jour

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

