

Pour tous

► Je maîtrise l'hygiène des produits carnés

Public visé : producteurs fermiers en début d'activité ou souhaitant mettre à jour leurs connaissances.

Objectifs : Connaître les bonnes pratiques d'hygiène, les microbes et les moyens de maîtrise.

Déroulement :

- La connaissance des germes, leurs facteurs de développement,
- Les différentes sources de contamination et moyens de maîtrise,
- Les étapes à maîtriser pour la stabilisation microbiologique des produits carnés sensibles,
- Les règles d'hygiène à respecter,
- Les règles d'étiquetage.

Les + du stage :

Formateur spécialisé, formation pratique et concrète.

Durée : 1 jour.

Lieu : Chambre d'Agriculture à Feurs

Intervenant : Sophie AYOUB

Tarif : 0 € pour les ayants droit VIVEA, caution de 200 €.

Contact :

Jean-Pierre SAUVAGE - Tél : 04 77 92 12 12
jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr

2^{ème} niveau

► Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire en produits carnés

Public visé : producteurs fermiers ayant déjà suivis une formation « hygiène produits carnés ».

Objectifs : justifier du bon fonctionnement du système de maîtrise sanitaire dans le cadre de la fabrication de vos produits.

Déroulement :

- La connaissance des germes, leurs facteurs de développement,
- Les différentes sources de contamination et moyens de maîtrise,
- Les étapes à maîtriser pour la stabilisation microbiologique des produits carnés sensibles,
- Les règles d'hygiène à respecter,
- Les règles d'étiquetage.

Les + du stage :

Formateur spécialisé, formation pratique et concrète.

Durée : 1 jour.

Intervenant : Jean-Pierre SAUVAGE

Tarif : 35 € pour les ayants droit VIVEA + 50 TTC pour le guide PMS

Contact :

Jean-Pierre SAUVAGE - Tél : 04 77 92 12 12
jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr

► Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) accompagnement individuel

♦ **Vérifier l'efficacité de son PMS pour en justifier (audit)**

1 visite, 1 bilan – prestation : 400 € HT

♦ **Construire et consolider son Plan de Maîtrise Sanitaire**

sur 2 mois, 3 rencontres dont 2 sur votre exploitation, 1 plan d'actions précis et hiérarchisé à l'issue de chaque étape – prestation : 800 € HT

Public concerné : producteurs fermiers.

► Transport d'animaux vivants (CCTROV)

Certificat de Compétences au Transport Routier d'Ongules domestiques et de Volailles

Public visé : Prioritairement, éleveurs (bovins, ovins, caprins, porcins, équins) de la Loire ou de départements limitrophes effectuant des transports d'animaux vivants pour leur propre compte ou pour le compte d'autres éleveurs ainsi que les chauffeurs de structures d'élevage assurant le transport d'animaux vivants.

Objectifs : Obtenir le certificat de compétence CCTROV.

Connaître les principales dispositions réglementaires concernant le bien-être et le transport des animaux vivants. Connaître les principes du comportement des ruminants, connaître les conséquences de son travail sur le bien-être des animaux et leur comportement, et sur la qualité des produits. Maîtriser les bonnes pratiques de manipulation des animaux, d'embarquement, de transport et de déchargement pour assurer la sécurité des intervenants.

NOUVEAU

Durée : 2 jours.

Lieu : Chambre d'Agriculture à Feurs

Intervenant : formateur habilité

Tarif : 70 € pour les ayants droit VIVEA

Contact : Sophie DOUILLON - Tél : 04 77 92 12 12
sophie.douillon@loire.chambagri.fr