

1^{er} niveau

► Je maîtrise l'hygiène des produits laitiers/fromagers

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

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

Déroulement :

- ▶ Ecologie microbienne, les bactéries, les facteurs de contamination et de développement,
- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place et à respecter.

Les + du stage :

Formateur spécialisé, formation pratique et concrète.

Formation obligatoire !

Durée : 1 jour.

Intervenant : Jean-Pierre SAUVAGE

Lieu : Chambre d'Agriculture à Feurs

Tarif : 0 € pour les ayants droit VIVEA, caution 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 laitiers

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

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,
- ▶ 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

Déjà en activité

► Je maîtrise les risques sanitaires grâce au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène produits laitiers

Public visé : Les producteurs de fromages (tous types de lait) déjà en activité.

Objectif général : Personnaliser et appliquer le Guide de manière à formaliser ses pratiques d'hygiène mises en place pour la gestion de la qualité sanitaire de ses productions.

Déroulement :

- ▶ La réglementation hygiène, la flore microbiologique du lait, les quatre germes visés dans le guide : salmonelles, listéria, Staphylococcus aurés, eschericia coli.
- ▶ Comprendre et utiliser le guide.
Cette formation donne lieu à la remise d'une attestation spécifique de stage.

Les + du stage :

Formateur spécialisé et expérimenté, rédaction des fiches contenues dans le guide.

Pour les producteurs déjà en activité. Formation obligatoire !

Durée : 2 jours.

Intervenant : Sylvie MORGE

Lieu : Chambre d'Agriculture Feurs

Tarif : 50 € pour les ayants droit VIVEA, + (35 € TTC pour le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)

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.