

# Maîtrise des risques en fromagerie fermière.

## Public

Producteurs  
fromagers

## Objectif

Etre en règle et mettre en œuvre des pratiques garantissant la santé, la régularité et la qualité des produits.

F  
O  
R  
M  
A  
T  
I  
O  
N

### Organisation

#### 1 session de 3 jours

- 06, 21 et 22 octobre 2008  
à Laurède.

#### Horaires : 9h – 17 h

### Animation

Jean-François Gourdon –  
conseiller de la Chambre  
d'Agriculture des Landes

### Intervenants

Michel Lepage – consultant en  
fromagerie fermière et artisanale

### Frais de repas

36 € pour les trois jours

*En cas de participation partielle,  
ces frais ne seront pas  
remboursés.*

*En cas d'annulation de la  
formation, les frais de repas  
vous seront remboursés.*

*Ce coût tient compte de la  
participation financière de  
VIVEA et du FEADER*

### Pour les salariés :

Nous consulter ou s'adresser  
minimum un mois avant à votre  
fonds de formation (FAFSEA...)



## P R O G R A M M E

### Objectif

Les règlements ont évolué en 2008. Les producteurs fermiers doivent mettre en œuvre une démarche permettant de maîtriser l'hygiène, les pratiques et de réaliser un dossier de maîtrise des risques.

### Séquence 1

Inventorier les techniques, matériels et équipements réglementaires et adaptés au contexte.

### Séquence 2

Maîtriser l'hygiène en transformation fromagère.

### Séquence 3

S'approprier le guide des bonnes pratiques.

### Séquence 4

Réaliser son dossier de maîtrise des risques

### Moyens pédagogiques

Cas concrets détaillés de la production de lait à la mise en marché du fromage.

Document discuté et expliqué.

### Date limite d'inscription :

**29 septembre 2008**

Renseignements et inscription : 05 58 85 45 14 [[lundi, Mardi, Jeudi & Vendredi]