

Choisissez vos formations !



Renseignements



AVDPL Normandie
321 Rue des Champs B.P. 71
76 233 Bois-Guillaume Cedex

Téléphone : 02 35 60 13 78
Portable : 06 68 66 76 27
Messagerie : avdplhn@sarlait.fr
Site internet : www.avdpl.fr



Formations sur demande

Chaque année, l'AVDPL Normandie reconduit certaines formations : hygiène, GBPH, technologie des produits laitiers...

Mais l'association souhaite rester à l'écoute de ses adhérents et proposer des formations adaptées pour tous.

Aussi, voici une liste de formations qui peuvent être programmées si plusieurs producteurs sont intéressés.

N'hésitez pas à formuler vos propres demandes et idées de formations !

● Hygiène et réglementation

Guide des bonnes pratiques d'hygiène
Appui à l'élaboration du plan d'autocontrôles
Hygiène en production laitière fermière

● Technologie des produits laitiers fermiers :

Crème, beurre, yaourt, fromage frais, technologie fromagère (lactique, pâte pressée, pâte molle, caillé lactique type Neufchâtel...), affinage, dessert lacté, crème glacée...
Groupe de perfectionnement produit

● Les pratiques d'élevage et conséquences sur les produits laitiers

Lien entre alimentation et produit final
Alimentation de la vache laitière et qualité des produits
Santé animale et qualité du lait cru
Alimenter ses chèvres pour un lait fromageable

● Sécurité au travail

● Innovation et découverte d'autres systèmes de transformation laitière



Informations sur les formations à venir

Hygiène et réglementation

Technologie des produits laitiers

Sécurité au travail

Les pratiques d'élevage et conséquences sur les produits laitiers

Innovation et découverte d'autres systèmes de transformation laitière

Formations programmées pour 2019

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen



Au programme :

Gérer les risques sanitaires en transformation laitière et fromagère fermière à l'aide du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) Européen.

Les obligations réglementaires des ateliers laitiers fermiers. Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques sur son exploitation et son atelier de fabrication. Bonnes Pratiques d'Hygiène, Bonnes Pratiques de Fabrication et analyse de risques. Traçabilité, gestion des non conformités, construction du plan d'autocontrôle.

Intervenant : Hélène LE CHENADEC, animatrice AVDPL Normandie

Date : mardi 19 et jeudi 28 novembre 2019

Lieu : Cité de l'agriculture, Bois-Guillaume

Tarif adhérents : 80 € (repas non compris)

Innovation et découverte d'autres systèmes de transformation : Normandie

Au programme : découverte des producteurs laitiers fermiers des départements de l'ex Basse-Normandie. Trois à quatre visites d'exploitations agricoles et une visite d'une activité locale (autre thème que les produits laitiers)

Venez profiter de ce moment d'échanges privilégié entre producteurs laitiers fermiers !

Date : lundi 27 et mardi 28 mai 2019



Fabriquer des yaourts à la ferme

Au programme :

Fabrication de différents types de yaourts en atelier fermier (étuvé, brassé, à boire...). Connaître la composition physico-chimique et microbiologique du lait. Connaître les différentes étapes de la fabrication des yaourts. Être capable de réagir suite à un accident de fabrication. Choisir les équipements et le matériel adapté à son atelier.

Intervenant : Michel NEDELEC - Conseiller technologique - ACTALIA

Date : mercredi 27 et jeudi 28 mars 2019

Lieu : à définir en fonction des participants

Tarif adhérents : 90 € (repas compris)



Fabriquer sa crème et son beurre fermiers

Au programme : Les caractéristiques physico-chimiques du lait et de la crème. Les étapes de fabrication de la crème de consommation et du beurre. Le rôle des ferments lactiques. Les accidents de fabrication.

Intervenant : Philippe CLASSEAU, formateur en technologie laitière

Date : jeudi 25 et vendredi 26 avril 2019

Lieu : à définir en fonction des participants

Tarif adhérents : 90 € (repas compris)



Coupon-réponse

Nom société :

Nom Prénom :

Adresse :

Je souhaite m'inscrire aux formations suivantes :

- Fabriquer des yaourts à la ferme
le 27 et 28 mars 2019
nombre de personnes :
- Fabriquer sa crème et son beurre fermiers
le 25 et 26 avril 2019
nombre de personnes :
- Innovation et découverte d'autres systèmes de transformation : Normandie
le 27 et 28 mai 2019
nombre de personnes :
- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen
le 19 et 28 novembre 2019
nombre de personnes :
- Fabrication de fromages lactiques
le 4 et 5 décembre 2019
nombre de personnes :
- Autres formations souhaitées :

.....
.....
.....
.....
.....