



# PROGRAMME DES FORMATIONS

## 1er semestre 2022

21 et 28 mars 2022

### Gérer les risques sanitaires en transformation laitière fermière—GBPH Européen

**Objectifs de la formation :** Acquérir la capacité d'utiliser le GBPH Européen et de se l'approprier pour en faire son **Plan de Maîtrise Sanitaire**. Identifier les **dangers** présents dans son exploitation et gérer les **risques** correspondants, et les utiliser pour **bâtir son plan d'autocontrôles**.

*La formation se déroule sur deux jours (14h) au cours desquels les méthodes varient : présentation orale, jeux, exercices pratiques, échanges d'expériences.*

**Tarifs :**

- 90€ par personne pour un participant adhérent de l'AVDPL N. (180€ non adh.)
- Le repas est inclus

**Lieu :** Bois-Guillaume (76 230)

**Intervenant :** J. CUFFEL (AVDPL N, formatrice GBPH)



4 et 5 avril 2022

### Concevoir mon atelier de transformation laitière fermière

**Objectifs de la formation :**

Connaître les **contraintes réglementaires et technologiques** ; Réaliser le **cahier des charges** de son atelier ; Acquérir la méthodologie pour **réfléchir son atelier** ; Connaître les **matériaux** pour le sol, les parois verticales et le plafond ; Connaître les besoins en fluides (**eau, air, électricité**) ; Approcher du **coût d'une fromagerie fermière**.

*La formation se déroule sur deux jours (14h00) au cours de laquelle les méthodes varient : présentation orale, exercices et cas pratiques, visite d'une fromagerie fermière.*

**Tarifs :**

- 90€ par personne pour un participant adhérent de l'AVDPL N. (180€ non adh.)
- Le repas est inclus

**Lieu :** A définir en fonction des participants

**Intervenants :** P. ANGLADE (Conseiller fromager spécialisé)

3 et 4 mai 2022

### Fabriquer mes desserts lactés à la ferme

**Objectifs de la formation :**

Découvrir et comprendre la fabrication de **desserts lactés pasteurisés** conditionnés en pots en verre ou en coupelle dessert (crème dessert, lait gélifié, lait emprésuré, confiture de lait, ...) ; appréhender la fabrication de **desserts lactés cuits au four** conditionnés en pots en verre.

*La formation se déroule sur deux jours (14h) au cours desquels les méthodes varient : présentation orale, pratique en atelier de transformation, exemples concrets, recettes et échanges entre producteurs.*

**Tarifs :**

- 90€ par personne pour un participant adhérent de l'AVDPL N. (180€ non adh.)
- Le repas est inclus

**Lieu :** A définir en fonction des participants

**Intervenant :** P. CLASSEAU (enseignant spécialisé produits laitiers)



21 juin 2022

### Hygiène en transformation laitière fermière

**Objectifs de la formation :**

Identifier et acquérir les **bonnes pratiques d'hygiène**. Mieux connaître la **flore du lait** et les mécanismes de croissance des micro-organismes. Identifier les différents **pathogènes** et les moyens de lutte.

*La formation se déroule sur une journée (7h) au cours de laquelle les méthodes varient : présentation orale, exercices et cas pratiques, échanges de bonnes pratiques.*

**Tarifs :**

- 90€ par personne pour un participant adhérent de l'AVDPL N. (180€ non adh.)
- Le repas est inclus

**Lieu :** A définir en fonction des participants

**Intervenants :** J. CUFFEL (AVDPL N, formatrice Hygiène)



### Contact formations :

CUFFEL Justine (Animatrice AVDPL Normandie)  
02.35.60.13.78 / 06.68.66.76.27  
avdplhn@sarlait.fr





## Pour qui ?

Les formations sont **accessibles à tous** : salariés, producteurs ou porteurs de projets. Pour accéder aux formations proposées, aucun prérequis n'est exigé. Les tarifs varient selon que l'exploitation est adhérente ou non à l'association, avec un **accès prioritaire pour les exploitants adhérents et leurs salariés**. En cas de besoin, des aménagements sont possibles pour adapter les formations aux personnes en situation de handicap sous réserve d'en informer l'animatrice en amont.

## Informations accès formations

## Comment s'inscrire ?

Une formation vous intéresse ? Pour vous inscrire c'est très simple ! Vous pouvez **contacter l'animatrice directement par téléphone ou par mail** (02.35.60.13.78 / avdplhn@sarlait.fr) en remplissant le bulletin d'inscription. Il est possible de s'inscrire jusqu'au vendredi précédent la formation, dans la limite des places disponibles.

## Quels financements ?

Les formations proposées par l'AVDPL Normandie sont financées par **Vivea** pour les producteurs exploitants. Les démarches sont effectuées directement par l'animatrice. Les tarifs indiqués prennent compte de ces financements et correspondent au reste à charge du stagiaire. Le repas est compris.

## Et après ?

Une fois l'inscription effectuée, une **confirmation d'inscription** vous est adressée par mail et/ou courrier avec l'ensemble des informations nécessaires (dates et lieux précis, autres participants, matériel à apporter, ...).

Des quizz, exercices et questionnaires en cours de formation permettent à chacun d'évaluer les acquis. Une attestation de formation vous est délivrée en fin de formation.



### Une question ? Des suggestions ?

CUFFEL Justine (Animatrice AVDPL Normandie)

02.35.60.13.78

06.68.66.76.27

avdplhn@sarlait.fr