



PROGRAMME DES FORMATIONS

Année 2025

25 février & 04 mars

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 :

- 100€ par personne pour un participant adhérent de l'AVDPL N. (200€ non adh. et salariés)
- Le repas est inclus

Lieu : Bois Guillaume

Intervenants : M. HIE (AVDPL N, formatrice Hygiène)



10 & 11 mars

Technologie pâte pressée

Objectifs de la formation :

Aborder les différentes étapes de fabrication d'une pâte pressée, dans un but de création ou d'amélioration de process. Aborder les paramètres à contrôler pour éviter les accidents et mieux connaître les phases clés pour maîtriser sa fabrication.

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 :

- 100€ par personne pour un participant adhérent de l'AVDPL N. (200€ non adh. et salariés)
- Le repas est inclus

Lieu : A définir en fonction des participants

Intervenant : P. Anglade (Conseiller fromager spécialisé)

04 et 05 novembre

Technologie yaourt & skyr

Objectifs de la formation :

Aborder les différentes étapes de fabrication d'un yaourt. Appréhender le skyr comme une diversification de gamme possible et en comprendre les points clés. Aborder les paramètres à contrôler pour éviter les accidents et mieux connaître les phases clés pour maîtriser sa fabrication.

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 :

- 100€ par personne pour un participant adhérent de l'AVDPL N. (200€ non adh. et salariés)
- Le repas est inclus

Lieu : A définir en fonction des participants

Intervenant : M. Nedellec (Actalia)



2 décembre

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 :

- 50€ par personne pour un participant adhérent de l'AVDPL N. (100€ non adh.)
- Le repas est inclus

Lieu : Bois Guillaume

Intervenants : M. HIE (AVDPL N, formatrice Hygiène)

Contact formations :

HIE Mathilde (Animatrice AVDPL Normandie)
02.35.60.13.78 / 06.68.66.76.27
avdplhn@sarlait.fr





PROGRAMME DES FORMATIONS

Année 2025

18 & 25 novembre

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 :

- 100€ par personne pour un participant adhérent de l'AVDPL N. (200€ non adh. et salariés)
- Le repas est inclus

Lieu : Bois Guillaume

Intervenants : M. HIE (AVDPL N, formatrice Hygiène)



Formation intra-entreprise

A partir de 5 salariés, vous pouvez bénéficier d'une **formation intra-entreprise** sur le thème **Hygiène en transformation laitière fermière**.

- Tarifs : 50€/salarié formé + frais de déplacement

Webinaires

21 janvier 2024 après-midi (2h) : Point réglementation filière laitière fermière

Actualités, rappels des grands principes, où s'informer...

30 octobre 2024 après-midi (2h) : Point étiquetages filière laitière fermière

Quelle obligation pour quel produit ?

- Tarif : 10€/webinaire (non disponible pour les non-adhérents)

Contact formations :

HIE Mathilde (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.

En cas d'annulation 48h avant le démarrage de la session, le reste à charge vous sera demandé.

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 ?

HIE Mathilde (Animatrice AVDPL Normandie)

02.35.60.13.78

06.68.66.76.27

avdplhn@sarlait.fr