



## Fabrication des Aliments à la Ferme (FAF) : Assurer la traçabilité et mettre en œuvre les contrôles de fabrication

### Objectifs Compétences visées

- Acquérir une méthode pour assurer la traçabilité en FAF
- Apprendre à réaliser les contrôles

### Pour qui ?

- Les techniciens chargés du suivi des élevages
- Les éleveurs fabriquant leurs aliments à la ferme

### Prérequis

Connaître les bases de la FAF

### Points forts

- Apports illustrés par de nombreux exemples « terrain »

### Evaluation des acquis

- *La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)*

## Programme

### Réglementation en FAF : enregistrement ou agrément ?

- Qui est concerné ?
- Quelles sont les obligations ?
- Comment les satisfaire ?

### Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène en élevage

- Présentation de la partie FAF
- Comment valoriser les documents existants ?
- Bonnes pratiques et enregistrement des données

### Traçabilité

- Rappel des principes de la traçabilité
- Documents à mettre en place

### Réalisation des contrôles qualités

- Comment réaliser un contrôle granulométrique
- Les tests d'homogénéité et leurs interprétations
- La vérification des pesées



**1 jour**

**Sur mesure**

**Devis sur demande**

### Responsable de la formation

**Laurent ALIBERT (Ifip)**

- Fabrication des Aliments à la Ferme (FAF)
- Conduite alimentaire en élevage de porcs

