

# Intégrer la méthode HACCP du montage de son labo de transfo à la commercialisation de ses fromages

## Objectifs de la formation

3,5 journées pour maîtriser la qualité de ses fromages lactiques de la conception de son laboratoire en passant par les process de transformation, d'affinage et de dégustation.

## Déroulé

Formation intégrant ½ journée d'accompagnement individuel sur les projets de laboratoires de chacun(e).

Objectif général de l'action de formation :

Maîtriser la démarche qualité (méthode) HACCP de A à Z au sein de son atelier de transformation fromagère et garantir un suivi sérieux et professionnel de sa gamme de produits de la transformation jusqu'à la commercialisation. Cette formation s'applique à la production de fromages fermiers à partir de laits crus (vaches et/ou chèvres et/ou brebis) pour diversifier les débouchés et proposer cette nouvelle gamme de produits en circuits courts.

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 3 jour(s)

**Date limite d'inscription** 13/01/2017

## Tarifs

Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA

## Plus de renseignements

Martial GRANJON

addear.42@wanadoo.fr

ADDEAR Loire

4 Bis rue Philibert MOTTIN

42110 Feurs

Tel. 04 77 26 45 51

N° d'organisme de formation :

82420117742

Repas partagé tiré du sac

## Dates, lieux et intervenants

### 17 janv 2017

09:30 - 17:00 (7hrs)

GAEC de La Ferme des Pialles, lieu dit Bassin  
42410 PELUSSIN

Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

### 23 janv 2017

09:30 - 17:00 (7hrs)

GAEC de La Ferme des Pialles, lieu dit Bassin  
42410 PELUSSIN

Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

### 27 mars 2017

09:30 - 17:00 (7hrs)

GAEC de La Ferme des Pialles, lieu dit Bassin  
42410 PELUSSIN

Christian FOILLERET, conseiller indépendant en technologies fromagères.

## Financier(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_ Téléphone \_\_\_\_\_

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))