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

Objectifs
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.

Contenu
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

Organisée par ADDEAR Loire

Durée de la formation 3 jour(s)
Date limite d'inscription 13/01/2017

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs 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

Taux de satisfaction : %

Repas partagé tiré du sac

Modalités d'accès :

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.

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prenom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Adresse _

Courriel _ Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _