

- Lieu -

**MAISON DE L'AGRICULTURE - GIEN
5 RUE GUTENBERG
45500 GIEN**

- Durée -

14.0 heure(s)

- Date(s) -

13/11/2025, 25/11/2025

- Horaires -

09:00 - 17:00

- Tarifs nets de taxe -

-> avec participation vivea : 0€

-> autre cas : 250€

*Les frais de repas et les déplacements
sont à la charge du stagiaire*

*Une attestation de fin de formation et/ou un
certificat de réalisation vous sera adressé à
l'issue de la formation.*

▲ Objectif

Être capable d'utiliser le GBPH européen et mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire production laitière fermière.

▲ Public & Pré-requis

Producteurs laitiers fermiers, salariés d'ateliers de fabrication laitière fermière, porteurs projets à l'aube de leur démarrage en atelier de fabrication laitière fermière du Loiret
Pré-requis : Aucun

▲ Contenu

Comprendre le cadre réglementaire et le GBPH
Comprendre les dangers biologiques, les risques associés et les moyens de les maîtriser
Savoir élaborer un PMS en utilisant le guide GBPH européen

▲ Méthodes pédagogiques

Paper Board
Diaporama
Pratique

▲ Evaluation

Rédaction d'un plan de maîtrise sanitaire et des fiches HACCP. Ces compétences seront évaluées en direct via la rédaction des fiches et des jeux de questionnement.

▲ Intervenants

Morgane DUMONT Conseillère fromager CA18

▲ Responsable de stage

Justine VRIGNAUD Conseillère circuits courts
02 38 71 90 56 - 07 89 09 13 88 - justine.vrignaud@loiret.chambagri.fr

▲ Contact

Gregory PETRE (CA45)
- gregory.petre@loiret.chambagri.fr

