

## Programme de formation

### Formation "Accompagner les producteurs laitiers fermiers pour leur dossier d'agrément"

#### Les objectifs

- Expliquer le contexte du dossier-type d'agrément et les parties qui le composent
- Accompagner les producteurs laitiers fermiers pour réaliser leur dossier d'agrément

#### Public :

Techniciens produits laitiers fermiers

#### Pré-requis

Avoir suivi une formation au Guide européen de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production de fromages et de produits laitiers artisanaux ou une formation HACCP

#### Programme

- Rappel de l'historique et de quelques points réglementaires : le paquet Hygiène, l'obligation de construire son Plan de Maitrise Sanitaire, la mise en avant des GBPH, nouvelle note de service concernant le dossier-type d'agrément pour les producteurs laitiers fermiers et artisanaux
- Les grandes parties du dossier-type et les points qui peuvent poser questions, appropriation de la notice d'accompagnement
- Les différentes phases de la réalisation d'un dossier d'agrément et la diversité des pratiques d'accompagnement
- Les différents facteurs de variations de la durée d'un suivi
- Mise en situation du conseiller lors de la 1ère sollicitation d'un producteur pour demander un accompagnement sur le dossier d'agrément
- Les étapes-clés après le dépôt du dossier
- Eléments de réussite d'un accompagnement et difficultés rencontrées

#### Evaluation des acquis

Questionnaire

#### Méthodes pédagogiques

Exposé et échanges  
Exercice de mise en situation

**Durée** : 4 heures

#### Dates, lieux et cout

- 17 octobre de 10h00 à 12h00 en classe virtuelle, 24 octobre de 10h00 à 12h00 en classe virtuelle, 270 euros (cout pédagogique net de TVA)
- 13 novembre de 10h00 à 12h00 en classe virtuelle, 27 novembre de 10h00 à 12h00 en classe virtuelle, 290 euros (cout pédagogique net de TVA)

**Référence** : ACFER