

Programme de formation

Formation "Contrôle de Performances Lait - Module 3"

Les objectifs

- Expliquer les facteurs de variation de la composition du lait, les effets de la méthode de prélèvement sur la représentativité de l'échantillon, les méthodes d'identification des échantillons, les effets des conditions de conservation et de stockage, le cadre conventionnel pour la relation entre le laboratoire d'analyse de lait et l'OCP, le dispositif de suivi de la qualité des analyses de lait du Contrôle de Performance, les différentes possibilités de valorisation des analyses de lait et leurs perspectives d'évolution

Public :

Agents de Contrôle Laitier

Pré-requis

Aucun

Programme

- Qualité des analyses du Contrôle laitier :
 - rappel sur les facteurs de variation de la composition du lait (stade et rang de lactation, horaires de traite, niveau de production...)
 - l'échantillon représentatif (méthode de prélèvement)
 - le lait un produit fragile : effets des conditions de conservation et de stockage
- Cadre conventionnel pour la relation OCP / Laboratoire
- Suivi qualité des analyses
- Visite d'un laboratoire :
 - le dispositif qualité
 - les méthodes d'analyses
 - les anomalies rencontrées par le laboratoire et leurs conséquences...
- La valorisation des analyses de lait, situation actuelle et perspectives : acides gras, protéines, Optimir...

Evaluation des acquis

Questionnaire

Méthodes pédagogiques

Exposés et échanges
TP de prélèvement
Visite d'un laboratoire

Durée : 7 heures

Référence : COPEA