

Formation théorique

1^{er} décembre 2023 à Ciney & 5 décembre 2023 à Ath

Bonnes Pratiques d'Hygiène en production primaire : Maîtrise des germes dans le lait

Formateurs

Lina Delforge – Fourrage Mieux
Thierry Jadoul – Comité du Lait
Naomi Barbosa – Sybille Di Tanna - DiversiFerm -
Pôle qualité et hygiène alimentaire

Objectif de la formation

Identifier les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) en production laitière de chèvre, brebis ou vache.
Intégrer les BPH dans ses procédures de travail de la conception du fourrage à la traite.

Contenu de la formation

- Pourquoi mettre en place des procédures de BPH en production laitière ?
- Les germes à maîtriser dans le lait cru
- Comment concevoir un fourrage de qualité ?
- La circulation des germes dans l'exploitation
- Comment améliorer la conduite de son bâtiment d'élevage ?
- Les points clés pour optimiser la traite manuelle ou robotisée

Théorie illustrée de cas concrets

Modalités pratiques

Inscriptions via [ce lien](#)

Tarif : 50€ TVAC (repas du midi inclus)

Païement : BE34 3401 5580 6690

Communication : BPH prod lait+ Nom + Prénom

- **Vendredi 1^{er} décembre 2023 à Ciney**, salle de réunion du pôle fromager, Rue Saint-Quentin, 5590 Ciney (accès via chemin d'Haljoux)
- **Mardi 5 décembre 2023 à Ath**, Salle de la Haute école Condorcet, 10 Rue de la Sucrierie, 7800 Ath

Horaires : 10h – 15h

Contact : info@diversiferm.be
081/62.23.17

Support de formation

Présentation power-point
Recueil de ressources et liens utiles

Public cible

Agriculteurs-Transformateurs

Durée

5 heures dont 1 h de pause

Acquis en fin de formation

- Notions de Bonnes Pratiques d'Hygiène en production laitière
- Comment les mettre en place en production laitière dans un objectif de qualité et sécurité sanitaire des produits transformés
- Les points d'attention principaux en élevage
- Échanges de bonnes pratiques entre participants

