

2026_30 – Gérer les risques sanitaires en transformation laitière et fromagère en s'appuyant sur le GBPH

	Date(s) : 3 mars et 6 mars 2026		Formateur : ALBERTI JEAN-CHRISTOPHE – LUCCHINI CLARA Qualifications : Formateur formé au GBPH par l'ANPLF Technicienne Hygiène en Fromagerie	210 € TTC
	Lieu : Maison de la nature, 20270 ALERIA		Durée : 7h soit 1 jour en présentiel 13H -17 H le 03/03 et 13H -16 H le 06/03	Possibilités de financement par Vivéa, OPCO, fonds propres

CONTEXTE ET OBJECTIF GENERAL

L'action de formation s'inscrit dans un grand projet de filière, initié en 2015 à l'échelle européenne suite à un double constat : pour les producteurs fermiers de fromages et produits laitiers, la qualité et la salubrité de leurs produits reste une des préoccupations essentielles, et par ailleurs, la réglementation européenne sur l'hygiène (le Paquet Hygiène) exige que les procédures de maîtrise des risques appliquées par les producteurs dans leurs ateliers soient formalisées. Les producteurs et techniciens de l'association FACEnetwork (réseau européen des producteurs fermiers et artisanaux de fromages et produits laitiers), représentée en France par l'ANPLF (Association Nationale des Producteurs Laitiers Fermiers) ont élaboré un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène communautaire. Ce GBPH européen vise à aider les producteurs à concevoir et formaliser leur Plan de Maîtrise Sanitaire. Il a été validé officiellement par la Commission Européenne et les Etats Membres en décembre 2016. Sa diffusion auprès du plus grand nombre de producteurs sur le terrain est un enjeu majeur de développement pour la filière. L'ANPLF a ainsi choisi de mettre en oeuvre cette diffusion en s'appuyant sur les compétences de techniciens de terrain capables de former eux-mêmes les producteurs. Afin de faciliter leurs actions auprès des producteurs, ces techniciens ont été préalablement formés par l'ANPLF à l'utilisation d'outils de formation spécifiquement créés par le partenariat européen FACEnetwork.

L'objectif général de la formation est que chaque producteur acquière la capacité d'utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de se l'approprier pour en faire son Plan de Maîtrise Sanitaire. Cet objectif général est sous-tendu par plusieurs objectifs plus spécifiques, tels que : identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques présents dans son exploitation, permettre aux producteurs de gérer les risques correspondants ou les aider à comprendre comment construire un plan d'auto-contrôle.

PUBLIC et PRE-REQUIS

Cette formation s'adresse aux producteurs transformateurs laitiers, aux futurs producteurs, ainsi qu'aux conjoints ou associés d'exploitation, aides familiaux, et salariés d'exploitation de la région Corse. Aucun prérequis n'est demandé.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques dans son exploitation
- Gérer les risques correspondants aux dangers identifiés
- Construire un plan d'auto-contrôle

CONTENU

Séance1 :

A- Les obligations réglementaires des ateliers laitiers fermiers

Qu'est-ce le Paquet Hygiène ? Ses grands principes, les principales obligations.

Le statut des ateliers fermiers en fonction de leur mode de commercialisation : l'obligation d'enregistrement des ateliers

L'obligation de mise en place d'un Plan de Maitrise Sanitaire PMS

B- Présentation du GBPH européen

Rapide historique de l'élaboration du GBPH européen

Ce que la validation officielle du GBPH apporte aux producteurs

Description du contenu du GBPH > les "plus" du GBPH européen par rapport au GBPH Français

Description du contenu du GBPH > lien entre GBPH et PMS

2026_30 – Gérer les risques sanitaires en transformation laitière et fromagère en s'appuyant sur le GBPH

Rappel des grands principes mis en avant dans le GBPH

Comment les producteurs peuvent-ils utiliser le GBPH : la personnalisation

C- Identification et prévention des dangers

Dangers chimiques : description et prévention

Dangers physiques : description et prévention

Dangers microbiologiques : description et prévention

D- Bonnes Pratiques d'Hygiène et Bonnes Pratiques de Fabrication

Les bonnes pratiques (ou pré-requis) dans le PMS

Les 6 BPH du guide : hygiène générale ; locaux ; nettoyage ; désinfection ; lutte contre les nuisibles et eau > grands principes et recommandations

Les 6 BPF du guide : ferments ; coagulants ; additions ; salage ; stockage/transport et vente directe > grands principes et recommandations

Exemples de personnalisation par les producteurs

Séance2 :

E-Plans de type HACCP

Structure et utilisation des Plans de type HACCP

Liste des 10 Plans de type HACCP du GBPH : pratiques recommandées par le GBPH aux étapes clés

Plan Production-collecte du lait (2)

Plan Fromage (3) ou Produit laitier (5): choix d'une des 8 familles en fonction des profils des participants

F-Autocontrôles

Différence analyses de "validation" ou "de routine": méthodes d'échantillonnage (fréquence, nombre, ...)

Différence autocontrôles et analyses

Facteurs à prendre en compte pour construire son propre plan d'autocontrôles

G-Traçabilité et Gestion des non-conformités

Rappel de définitions: qu'entend-on par traçabilité? Qu'est-ce qui est obligatoire? Qu'est-ce qu'un plan de gestion des non conformités?

Rappel des obligations en termes de traçabilité, présentation d'exemples

Description de recommandations en cas de non-conformités

I-Evaluation

Quizz oral sur les messages principaux de la formation

Discussion libre sur la satisfaction vis-à-vis de l'organisation/du contenu de la formation

Questionnaire écrit

METHODES PEDAGOGIQUES ET MOYENS MATERIELS

A- Les obligations réglementaires des ateliers laitiers fermiers

Diaporama

Echanges de type questions/réponses

B- Présentation du GBPH européen

Diaporama

Echanges de type questions/réponses

C- Identification et prévention des dangers

Diaporama

Echanges de type questions/réponses

D- Bonnes Pratiques d'Hygiène et Bonnes Pratiques de Fabrication

Diaporamas ; Fiches techniques

Echanges de type questions/réponses

E- Plans de type HACCP

Diaporama ; Vidéo ; Fiche technique

Echanges de type questions/réponses

F- Auto-contrôles

Diaporama

Exercices sur la base de Fiches techniques

Echanges de type questions/réponses

2026_30 – Gérer les risques sanitaires en transformation laitière et fromagère en s'appuyant sur le GBPH

G- Traçabilité et Gestion des non-conformités

Diaporama

Tableaux du GBPH pages 89 et 90

Echanges de type questions/réponses

I- Evaluation de la formation

Quizz (éventuellement, quizz en ligne)

Questionnaire

Echanges libres

MODALITES D'EVALUATION ET VALIDATION DE LA FORMATION

Des temps d'évaluation auront lieu à l'oral et en groupe en fin de formation via un quizz pour ce qui est des capacités/compétences acquises.

CONTACT/INSCRIPTION

- Inscription obligatoire auprès de Casgiu Casanu, possible jusqu'au jour de la formation dans la limite des places disponibles (6 stagiaires maximum) :

LUCCHINI CLARA- 06.22.39.42.07 / technique@casgiucasanu.fr

- La formation peut être annulée jusqu'au dernier moment si un nombre suffisant de participants n'est pas atteint.
- Si vous êtes en situation de handicap, afin que nous puissions adapter le suivi de votre formation dans les meilleures conditions, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins spécifiques !

ALBERTI JEAN-CHRISTOHE – 06.31.02.97.27 direction@casgiucasanu.fr