

vous propose une formation :

S'approprier le GBPH produits laitiers fermiers

94 % de taux de satisfaction*

**étude réalisée auprès de nos stagiaires en 2025*

OBJECTIFS :

- Acquérir les bons réflexes d'hygiène
- S'approprier le GBPH pour garantir la qualité sanitaire de ses produits laitiers fermiers

Le GBPH validé par l'administration en 2003 a été remplacé en 2017 par le GBPH européen. En effet, suite à la sortie du paquet hygiène européen en 2006 et à la demande de l'administration française, le guide a été mis à jour afin de couvrir la totalité du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Le GBPH européen est d'application volontaire pour les producteurs fermiers et artisanaux de fromages et de produits laitiers. Tous les éleveurs adhérents au contrat producteurs fermiers se sont engagés à se former au GBPH et doivent effectuer une mise à jour d'ici 2025.

**les lundi 14 et mardi 15 décembre 2026
de 9h30 à 17h30**

SAINT-LÔ

Responsable de stage : Anne MANACH (Conseillère circuit courts et agrotourisme Chambre d'Agriculture Normandie)

Intervenantes : Elodie HOUSTIN (Conseillères GDS 50) et Anne



**Renseignez-vous auprès
de votre GDS**

GDS MANCHE - 02 33 06 48 00 - Maison de l'Agriculture -
Avenue de Paris - BP 231- 50001 SAINT LO CEDEX

Cofinancée par :



Coupon d'inscription à la formation S'approprier le GBPH produits laitiers

Coupon à retourner par courrier ou par mail à gds50@gds-manche.fr
dans les meilleurs délais

Souhaitez-vous partager vos coordonnées avec d'autres participants pour du covoiturage ? ☐ oui ☐ non

EDE : 50. ____ . ____

Raison Sociale :

☐ Exploitant ☐ Salarié ☐ Autre

Nom(s) et prénom(s) : Date de naissance :/...../.....

Adresse :

CP : ____ Ville : Cotisation Vivéa à jour : ☐ oui ☐ non

Tél. port. : ____ / ____ / ____ / ____ Courriel (OBLIGATOIRE) :@.....

Programme des 2 journées

► Partie théorique en salle (9h30-17h30)

- Les différents microbes, leurs conditions de développement et les risques sanitaires.
- Les bonnes pratiques d'hygiène en transformation laitière à la ferme :
 - > en élevage laitier, en amont, pour maîtriser la qualité sanitaire du lait,
 - > sur l'atelier de transformation laitière : hygiène des personnes, du matériel, respect de la chaîne du froid, organisation de l'atelier, plan de nettoyage-désinfection, etc.
- Le système documentaire : PMS, HACCP, dossier de demande d'agrément, etc.
- Traçabilité, rappel et suivi des produits non conformes.

Informations

> **Public concerné** : producteurs laitiers fermiers, salariés d'ateliers de fabrication laitière fermière, porteurs de projets à l'aube de leur démarrage en atelier de fabrication laitière fermière.

> **Pré-requis** : travailler dans / avoir un atelier de fabrication laitière fermière.

> **Outils et documents remis aux participants** : copie des visuels présentés, supports techniques.

> **Méthodes pédagogiques – Évaluation** : exposés et échanges, mise en pratique selon différentes méthodes, évaluation par QCM.

> **Validation** : attestation de présence / suivi de formation (si suivie intégralement)

> **Handicap et accessibilité** : en échangeant sur vos difficultés, nous pourrions mettre en oeuvre des conditions d'accueil en matière d'accessibilité et d'accompagnement.

> **Conditions de réalisation** : groupe de 6 à 12 personnes.

> **Délai d'accès** : entre 1 et 9 mois maximum.

Attention selon votre état de santé (grossesse, etc.), veuillez contacter votre médecin afin de vérifier la compatibilité avec la formation (zoonose, bousculade, risques biologiques, etc.).

Informations :

Le règlement intérieur, les documents de présentations de nos formations, les résultats de satisfaction et les calendriers de programmation sont disponibles dans l'onglet formation du site du GDS Manche : <https://gds50.com/formations-eleveurs-agriculteurs/>



Coût de la formation 210 € / pers
si financement VIVEA.

Autre : contacter Anne MANACH
02 33 06 49 92
anne.manach@normandie.chambagri.fr

Pour plus d'informations sur la formation :
<https://normandie.chambres-agriculture.fr/nos-solutions/formation/actualites/respecter-les-bonnes-pratiques-dhygiene-en-produits-laitiers-fermiers/>

