|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A.3.3** | **Développer des services de conseil adaptés aux besoins des producteurs fermiers**  | **CAPRINS****+ OVINS LAIT** |

|  |  |
| --- | --- |
| Structure bénéficiaire de l’aide : |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| (cocher) : | ❑ La structure est l’employeur du technicien |  |
|  | ❑ La structure fait appel à une prestation facturée |  |
| Nom de la structure prestataire : |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Nom du technicien mettant en œuvre le conseil : |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Le technicien est-il habilité à former des éleveurs au GBPH produits laitiers fermiers ? | ❑ oui | ❑ non |
| Numéro d’agrément délivré par l’Institut de l’Elevage : |  |

**LES REALISATIONS**

**Sur la période - du 01/01/16 au 31/12/16 :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nombre d’éleveurs suivis** | **Nombre de visites réalisées** |
| **Total** | caprins | ovins lait | caprins+ ovins lait |
| **Conseil sur la maîtrise sanitaire des produits laitiers fermiers** |  |  |  |  |  |
| **Conseil en technologie fromagère** |  |  |  |  |  |

Commentaires : ……………………………………………………………………………………………………………………………………

**Détail par thématique :**

* **Maîtrise sanitaire des produits laitiers fermiers**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nombre d’éleveurs suivis** | **Nombre de visites réalisées** |
| **Appropriation du Guide de Bonnes Pratiques d’Hygiène (GBPH) produits laitiers fermiers, des règles d’hygiène et de maîtrise des risques** |
|  | Formation individuelle au GBPH |  |  |
|  | Suivi individuel d’appropriation du GBPH auprès d’éleveurs préalablement formés |  |  |
|  | Aide à la formalisation du Plan de Maîtrise Sanitaire, du Plan d’auto-contrôles |  |  |
|  | Formation à l'hygiène du personnel et appui à la mise en place d'actions sanitaires préventives |  |  |
|  | Appui à l'aménagement de la fromagerie pour limiter les risques sanitaires |  |  |
|  | Autres : ……………………………………………………………………….. |  |  |
| **Dossier d’agrément communautaire** |
|  | Formalisation du dossier d’agrément communautaire |  |  |
|  | Mise à jour du dossier d’agrément communautaire |  |  |
| **Accidents sanitaires en fromagerie** |
|  | Appuis à la résolution d’accidents sanitaires en fromagerie |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **⮚ Résultats obtenus :** | **Nombre d’éleveurs** |
| Eleveurs ayant obtenu l’agrément CE de leur atelier fromager fermier |  |
| Eleveurs ayant obtenu le renouvellement de leur agrément CE |  |

**Appuis sur accidents sanitaires :**

*Expliquer les types d’accidents dont il s’agissait et leur résolution.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Type d’accident**(germe en cause,…) | **Principales préconisations** |
| *Elevage 1* |  |  |
| *Elevage 2* |  |  |
| *Elevage 3* |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **⮚ Résultats obtenus :** | **Nombre d’éleveurs** |
| Eleveurs dont l’accident sanitaire a été résolu |  |

* **Technologie fromagère**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Nombre d’éleveurs suivis** | **Nombre de visites réalisées** |
| **Maîtrise des différentes technologies laitières et fromagères** |
|  | Maîtrise de l’acidification en technologie lactique et pérennité du lactosérum |  |  |
|  | Appropriation de nouvelles technologies (pâtes pressées non cuites, yaourts, etc…), par exemple dans le cadre d’une diversification de gamme |  |  |
|  | Mesure du rendement fromager |  |  |
|  | Affinage et évolution des produits dans le temps |  |  |
|  | Autres : ……………………………………………………………………….. |  |  |
| **Accidents technologiques** |
|  | Appuis à la résolution d’accidents technologiques (défauts de caillé, de flores de surface,…) |  |  |

**Appuis sur accidents technologiques :**

*Expliquer les types d’accidents dont il s’agissait et leur résolution.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Type d’accident** | **Principales préconisations** |
| *Elevage 1* |  |  |
| *Elevage 2* |  |  |
| *Elevage 3* |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **⮚ Résultats obtenus :** | **Nombre d’éleveurs** |
| Eleveurs dont l’accident technologique a été résolu |  |