

FORMATION AVICULTURE

MODULE 3

BONNES PRATIQUES
D'HYGIÈNE ET QUALITÉ
DES PRODUITS AVICOLES

NIVEAU
Perfectionnement niv. 2

DURÉE
1 journée
de 8 heures

FORMATION EN 3 SESSIONS - INSCRIPTIONS OBLIGATOIRES
auprès du Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles (CFPPA)
par téléphone au **43 01 43**
ou par mail **cfppasud@canl.nc**

Horaires :
Matin de 7 h 15 à 11 h 15
Après-midi de 12 h 30 à 16 h 30



2025

OBJECTIFS :

- Connaître la réglementation en matière sanitaire
- Identifier les principaux dangers en agroalimentaire
- Repérer les activités de post-production sensibles en aviculture
- Découvrir le cahier des charges du label « Poulet fermier certifié Authentique »
- Découvrir le cahier des charges du label « Œufs Plein-air »

PUBLICS :

Éleveurs avicoles en activité
Public ayant déjà suivi les modules du
niveau de perfectionnement 1

DÉROULÉ :

Matinées : apports théoriques en salle avec
supports audiovisuels

Après-midi : Visite d'ateliers avicoles

**INSCRIVEZ-VOUS
AUPRÈS DE**



INTERVENANT :

Vincent TALBOT,
directeur associé de l'Institut de la Qualité,
intervenant pour le CFPPA Sud



FORMATION AVICULTURE

MODULE 3

BONNES PRATIQUES
D'HYGIÈNE ET QUALITÉ
DES PRODUITS AVICOLES

NIVEAU
Perfectionnement niv. 2

DURÉE
1 journée
de 8 heures



2025

- 1. La sécurité alimentaire : un impératif**
La sécurité alimentaire : un principe de précaution
La satisfaction client
Pourquoi faire de la qualité ?
Causes et cas d'intoxications alimentaires
- 2. Que dit la réglementation ?**
La délibération 155 du 29/12/98
Les différents agréments sanitaires
L'utilisation des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- 3. Les dangers en agroalimentaire**
Dangers physiques : les corps étrangers
Dangers chimiques
Dangers allergènes
Dangers microbiologiques
- 4. Rappels de microbiologie**
Qu'est-ce qu'un microbe ?
Les microbes sont partout
L'humain : 1ère source de contamination des aliments
Les différents types de microbes
Comment se multiplient-ils ?
- 5. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène à travers la méthode des 5 M**
M comme « Milieu »
M comme « Matériel »
M comme « Matières »
M comme « Main d'oeuvre »
M comme « Méthodes »
- 6. Nettoyage et désinfection**
Principes d'un nettoyage efficace
Détergents / désinfectants
Méthode de dilution d'un produit
Les précautions à prendre : fiches techniques, manipulations
Les dangers liés à l'utilisation des produits chimiques
- 7. Introduction à l'outil HACCP**
- 8. Présentation des principaux points critiques-sensibles sur les activités de post-production en aviculture :**
abattage
ressuyage
découpe
surgélation
décongélation
conditionnement
transport
mise en rayon et commercialisation
gestion des DLC et DLUO
- 9. Traçabilité :**
Finalité
Moyens
Notion de rappel de produits
- 10. Présentation du cahier des charges du label « Poulet Fermier Certifié Authentique »**
Quelle mise en pratique sur mon élevage.
- 11. Présentation du cahier des charges du label « OEufs plein air »**
Quelle mise en pratique sur mon élevage.

CONCLUSIONS DES JOURNÉES

Résumé et synthèse des thèmes abordés
Évaluation des acquis (type QCM)
Enquête de satisfaction des stagiaires et autres attendus
Présentation des actions de formation dans le prolongement
(Approche économique d'un élevage avicole : chair et oeufs)

