



**LABORATOIRE LILANO**

23 rue Jarland

50000 SAINT LO

Tél : 02.33.77.38.10

[formation@lilano.asso.fr](mailto:formation@lilano.asso.fr)

Version-01 11/2025

# Programme de formation

## Formation aux bonnes pratiques de prélèvement d'un échantillon de lait

### **Profils des stagiaires**

Formation destinée à des personnes salariées d'entreprise de collecte laitière, en particulier les chauffeurs-laitiers en activité (formation réglementaire) ou toutes autres personnes travaillant autour de la collecte du lait.

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous êtes concernés, merci de nous contacter afin que nous puissions ensemble mettre en œuvre les moyens de votre accès à la formation.

### **Objectifs pédagogiques**

- Acquérir des connaissances sur la filière laitière et le lait
- Connaître le LILANO et l'interprofession laitière (activités, rôles, ...)
- Comprendre les enjeux du paiement du lait (législation, rôle du chauffeur laitier, ...)
- Acquérir les connaissances nécessaires aux bonnes pratiques de prélèvement d'un échantillon de lait
- Savoir maintenir la chaîne du froid pour l'acheminement des échantillons

**Prérequis** : Pas de prérequis nécessaire.

### **Équipe pédagogique**

- Charles LE BEHOT, Responsable du Service Relations Extérieures LILANO
- Benjamin PELLIER, Contrôleur Externe LILANO

### **Délai de démarrage de la formation après inscription**

Après validation de l'inscription, la formation peut débuter dans un délai de 10 jours ouvrés minimum après confirmation de l'inscription.

*Cas particuliers : Pour les sessions planifiées à l'avance (calendrier annuel), l'inscription est possible jusqu'à 10 jours avant la date prévue*

**Durée** : ½ journée d'une session collective.

**Tarif** : 120 € H.T. (repas compris)



## LABORATOIRE LILANO

23 rue Jarland  
50000 SAINT LO  
Tél : 02.33.77.38.10

[formation@lilano.asso.fr](mailto:formation@lilano.asso.fr)

### Moyens pédagogiques et techniques

- **Supports pédagogiques**
  - ✓ Présentations en salle (diaporamas, documents CNIEL, fiches pratiques)
  - ✓ Manuel de référence CNIEL CEXT03
  - ✓ Guides internes LILANO sur les procédures de prélèvement et conservation
- **Méthodes d'animation**
  - ✓ Exposés théoriques pour les notions de base (composition du lait, réglementation, traçabilité)
  - ✓ Exposés théoriques sur l'interprofession laitière (activités, rôles, ...)
  - ✓ Exposés théoriques sur les enjeux du paiement du lait (législation, rôle du chauffeur laitier, ...)
- **Outils techniques**
  - ✓ Logiciels internes (Infolabo, outils de traçabilité) pour illustrer la remontée des données.
  - ✓ Vidéos pédagogiques et schémas explicatifs
- **Mise en situation pratique**
  - ✓ Visite du laboratoire LILANO pour visualiser le cheminement d'un échantillon (collecte → analyses → résultats)
- **Accompagnement**
  - ✓ Formateur référent disponible pour répondre aux questions
  - ✓ Possibilité de suivi post-formation pour ajuster les pratiques

### Contenu de la formation

Cette formation comprend les thèmes suivants : *(détail en annexe 1)*

- Les notions de base de composition et de qualité du lait
- L'organisation interprofessionnelle et la réglementation liée au paiement du lait
- L'incidence des résultats d'analyses sur le paiement et les grilles de paiement du lait
- Le travail du chauffeur préleveur : • Prise d'échantillon (matériel, mode opératoire manuel ou automatique, bonnes pratiques de prélèvement) • Conservation des échantillons • Stockage des échantillons
- La traçabilité des informations associées à l'échantillon et à son transport
- Les incidences d'un mauvais prélèvement sur le paiement
- La visite du laboratoire
- Les différents types de contrôles externes
- Une illustration de l'incidence d'une mauvaise agitation du lait sur la remontée de la matière grasse et sur le résultat
- La description du cheminement d'un échantillon destiné au paiement du lait (collecte, analyses, résultats)
- Les notions d'hygiène lors du prélèvement

### Dispositif de suivi de l'exécution d'évaluation des résultats de la formation

- Feuille de présence signée par les stagiaires.
- Attestation de présence à la formation.
- Évaluation de la qualité de la prestation par les stagiaires en fin de formation.

<b>Annexe 1</b>	
<b>FORMATION CHAUFFEURS LAITIER</b>	
<b>1<sup>ère</sup> Partie</b>	
8h45	Accueil des participants et installation en salle de réunion – Café
9h00	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tour de table des participants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ancienneté dans la collecte de lait ou l'entreprise (distinction entre chauffeur ayant déjà assisté à cette formation ou non),</li> <li>• Attentes sur cette formation,</li> <li>• Invitation à poser toutes questions au cours de cette formation.</li> </ul> </li> <li>2. Présentation du laboratoire <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonctionnement et financement du laboratoire</li> <li>• Le laboratoire en chiffres</li> <li>• L'économie du lait</li> <li>• Économie en Europe</li> <li>• Économie en France</li> <li>• Économie en Normandie</li> </ul> </li> <li>3. La Réglementation sur le Paiement du lait <ul style="list-style-type: none"> <li>• Historique</li> <li>• La législation "paiement du lait" (Législation – Accords interprofessionnels)</li> <li>• L'interprofession laitière</li> <li>• Les audits</li> <li>• La composition du lait</li> <li>• Les incidences financières</li> </ul> </li> <li>4. Visite du laboratoire : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite des différents postes d'analyses, en particulier pour le paiement</li> <li>• Techniques analytiques, exemples de suivi des analyseurs</li> <li>• Automatisation des analyses et anonymat des échantillons</li> <li>• Conséquences d'éventuelles anomalies sur les paniers d'échantillons</li> </ul> </li> </ol>

<b>2ème Partie</b>	
	<p>5. Les parcours d'un échantillon paiement du lait</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles externes</li> <li>• Réalisation et conservation du prélèvement</li> <li>• Cas particuliers</li> <li>• Conservation des échantillons</li> </ul> <p>6. Analyses des échantillons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réception des échantillons</li> <li>• Contrôles des analyseurs</li> <li>• Indices de prélèvements</li> </ul> <p>7. Officialisation des prélèvements</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Infolabo</li> </ul>
<b>3ème Partie</b>	
11h45	<p>8. Tour de table</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Questions diverses des participants,</li> <li>• Réalisation d'un questionnaire d'évaluation des connaissances,</li> <li>• Réalisation d'une enquête de satisfaction,</li> <li>• Remise de la documentation et des attestations.</li> </ul>
12h00	<p>9. Fin de la session de formation</p>