

LES FORMATIONS DU CERD : un large panel de thématiques autour des circuits courts et de la diversification

Les modalités de formation seront précisées dans une communication dédiée en amont de chaque session sur notre [site internet](#) et [réseaux sociaux](#). **Le lieu de la formation sera notamment fixé au plus près des inscrits.** Pour les groupes de 5 personnes et plus, **des sessions de formation peuvent être organisées sur mesure. Des accompagnements de groupe** réunis autour d'une problématique ou d'un projet commun peuvent également être proposés.

→ Pour tout renseignement ou pré-inscription, merci de compléter le formulaire via [ce lien](#)

Intitulé	Durée	Dates
Maitriser les process de conservation des aliments Connaitre, choisir et appliquer sur sa production des process de conservation sécurisés	1 jour	17 novembre 2025
Hygiène et maitrise sanitaire HACCP dans les ateliers fermiers en productions végétales Connaitre la réglementation sanitaire et les bonnes pratiques d'hygiène en transformation végétale. Être en capacité de réfléchir le fonctionnement de son atelier fermier sur le plan sanitaire.	1 jour	6 janvier 2026
Concevoir son plan d'autocontrôles Connaitre les obligations réglementaires (microbiologiques et chimiques) en matière de contrôle des produits et choisir les contrôles adaptés pour son activité.	1 jour	12 janvier 2026
Faire Vivre son Plan de Maitrise Sanitaire Rafraichir ses connaissances sur la réglementation sanitaire et approfondir quelques aspects du Plan de Maitrise Sanitaire	1 jour	26 Janvier 2026

LES FORMATIONS DU CERD : un large panel de thématiques autour des circuits courts et de la diversification

Intitulé	Durée	Dates
Bien étiqueter ses produits fermiers Connaitre les obligations réglementaires en matière d'étiquetage et les appliquer à ses produits.	7 heures	Février 2026, déroulé en distanciel (visioconférence) par sessions de 2h
Réaliser son Plan de Maitrise Sanitaire Réfléchir et écrire concrètement son Plan de Maitrise Sanitaire.	1 jour	9 février 2026
Hygiène et maitrise sanitaire HACCP dans les ateliers fermiers Connaitre la réglementation sanitaire et les bonnes pratiques d'hygiène en transformation animale. Être en capacité de réfléchir le fonctionnement de son atelier fermier sur le plan sanitaire.	2 jours	14 et 27 avril 2026

LES FORMATIONS DU CERD : un large panel de thématiques autour des circuits courts et de la diversification

Les dates et lieux de formation ci-dessous seront définies selon les demandes, n'hésitez pas à vous préinscrire via [ce lien](#), ou nous contacter directement par mail (cerd@wanadoo.fr) ou téléphone (03 86 85 02 10).

Intitulé	Durée
Réfléchir son projet de demande de subvention en diversification ou en circuits courts Connaitre les exigences des financeurs et être en capacité d'établir un dossier répondant aux exigences	2 jours
Développer des activités de vente directe et agrotouristiques : les bases réglementaires Connaitre les cadres réglementaires s'appliquant et être en capacité de les appréhender pour son projet ou sur sa ferme	1 jour
Qualité de la production végétale Connaitre les exigences réglementaires relatives aux productions végétales, réfléchir et écrire concrètement les procédures afférentes	1 jour
Maitrise sanitaire du conditionnement des œufs Connaitre les cadres réglementaires s'appliquant au conditionnement des œufs et être en capacité de mettre en place un Centre de Conditionnement des œufs	1 jour
Maitriser la stérilisation de ses produits Connaitre le process de stérilisation, être en capacité d'établir ses barèmes de stérilisation et d'appliquer les contrôles appropriés	1 jour
Approcher le cout de revient de ses produits. Cette formation propose une méthode de calcul du coût de revient de ses produits, ainsi que des éclairages sur la politique de prix. Elle s'adresse autant aux producteurs qui développent leur gamme, aux porteurs de projets qu'à ceux qui souhaitent prendre du recul sur les tarifs de vente pratiqués. <u>Accompagnement individualisé</u> selon les problématiques et les besoins.	2 jours