

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 nous contacter au 03 86 85 02 10 ou par mail cerd@wanadoo.fr

Intitulé	Durée	Dates
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	28 septembre 2026
Bien étiqueter ses produits fermiers Connaitre les obligations réglementaires en matière d'étiquetage et les appliquer à ses produits.	7 heures	14 septembre 2026 23 septembre 2026 12 octobre 2026 (3 sessions en visio)
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	13 octobre 2026 26 octobre 2026
Bien gérer une alerte sanitaire sur sa ferme en circuits courts Se préparer à gérer une alerte sanitaire, construire ses appuis avant la crise, communiquer de façon professionnelle, informer les parties prenantes au sein de l'exploitation et en dehors	7 heures	29 septembre 2026 5 octobre 2026
Réaliser son Plan de Maitrise Sanitaire Réfléchir et écrire concrètement son Plan de Maitrise Sanitaire.	1 jour	3 novembre 2026
Maitriser les process de conservation des aliments Connaitre les différentes techniques de conservation des aliments et le mode de conservation des produits qui en sont issus.	1 jour	9 novembre 2026