

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 contacter le CERD par mail (cerd@wanadoo.fr) ou téléphone (03 86 85 02 10).

Intitulé	Durée	Dates
Hygiène et maitrise sanitaire HACCP dans les ateliers fermiers en productions animales 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	15 et 22 septembre 2025 - Seconde session en février/mars 2026
Réaliser son Plan de Maitrise Sanitaire Réfléchir et écrire concrètement son Plan de Maitrise Sanitaire. <u>Accompagnement individualisé</u> selon les problématiques et les besoins pour approfondir un des aspects du Plan de Maitrise Sanitaire.	1 jour	29 septembre 2025
Réaliser son étude de marché Connaitre les outils de l'étude de marché et les utiliser pour son projet. <u>Accompagnement individualisé</u> selon les problématiques et les besoins pour finaliser sa stratégie commerciale.	2 jours	11 septembre et 2 octobre 2025
Bien étiqueter ses produits fermiers Connaitre les obligations réglementaires en matière d'étiquetage et les appliquer à ses produits. <u>Accompagnement individualisé</u> selon les problématiques et les besoins pour finaliser l'élaboration des étiquettes de sa gamme.	1 jour	13 octobre 2025

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

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. <u>Accompagnement individualisé</u> selon les problématiques et les besoins pour finaliser son plan d'autocontrôle.	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

Les dates et lieux de formation ci-dessous seront définies selon les demandes, n'hésitez pas à vous renseigner ou vous préinscrire 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
Contrôle ante et post mortem en abattoir de volailles (CAPM) Être en capacité de réaliser un contrôle ante mortem, post mortem des carcasses et des abats et un tri des sous-produits, dans le cadre des contrôles officiels.	1,5 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