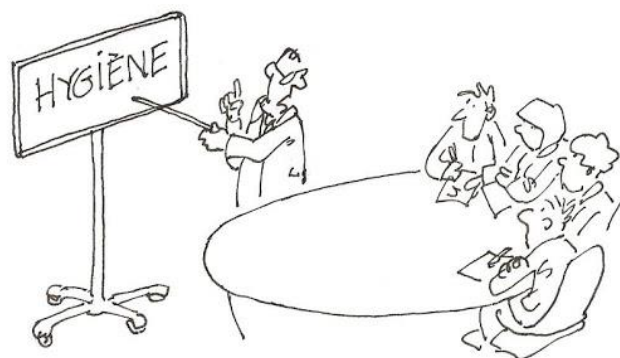




Hygiène et maîtrise sanitaire HACCP dans les ateliers fermiers en productions animales

Agriculteurs, agricultrices et porteurs de projets de la région Bourgogne Franche Comté et départements limitrophes souhaitant réaliser ou se mettre à jour par rapport à la réglementation et au plan de maîtrise sanitaire

Mardi 13 octobre 2026

Lundi 26 octobre 2026



- **Satisfaction globale**
 - **Qualité du contenu**
- (ces indicateurs sont en cours de collecte)

CERD

40, rue des Fossés – 58290 MOULINS-ENGILBERT

Tel 03 86 85 02 10 – Mail : cerd@wanadoo.fr

Hygiène et maîtrise sanitaire HACCP dans les ateliers fermiers en productions animales



Aider les producteurs et transformateurs de produits fermiers à répondre aux exigences de la législation en réalisant leur plan de maîtrise sanitaire et propres autocontrôles

Mardi 13 et Lundi 26 octobre 2026

Objectifs

- Comprendre les obligations réglementaires (règlements européens, les textes français)
- Connaître les micro-organismes, conditions de développement, paramètres permettant de les maîtriser
- Comprendre les points clés à maîtriser en matière d'hygiène
- Connaître les obligations liées à un atelier de transformation (méthode HACCP, PMS, dossier d'agrément).

Programme

- Les obligations réglementaires : les règlements européens et les textes français complétant ces règlements, Définitions, facteurs de développement des micro-organismes, les paramètres permettant de les maîtriser,
- Les points clés à maîtriser en matière d'hygiène : conception des locaux, maîtrise de la chaîne du froid, hygiène, plan de nettoyage, lutte contre les nuisibles, qualité de l'eau, déchets, maîtrise des traitements thermiques, analyses microbiologiques, dates de durabilité
- Méthode HACCP et PMS, définition, présentation, notions de CCP et PRPO, dossier d'agrément



Infos pratiques

Public

Agriculteurs, agricultrices et porteurs de projet de la région BFC. Aucun prérequis nécessaire.

Tarif

- 30 €/jour pour les bénéficiaires de VIVEA (à jour de leur cotisation)
- 90 €/jour pour les non bénéficiaires de VIVEA en autofinancement
- Pour les non bénéficiaires de VIVEA en financement OPCO, nous consulter

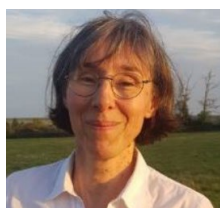
Méthodes pédagogiques

Apports théoriques

Modalité d'évaluation

Validation par un quizz en fin de formation

Votre formatrice



Françoise MORIZOT-BRAUD,
Ingénieur en agro-alimentaire, spécialiste des circuits courts, accompagne depuis 30 ans des projets d'ateliers fermiers, de transformation de produits animaux ou végétaux.

Horaires	Durée	Lieu(x)
9h00 – 17h00	2 jours	A définir en fonction des participants

CONTACT

CERD
40, rue des Fossés - 58290 MOULINS-ENGILBERT
03 86 85 02 10 - cerd@wanadoo.fr