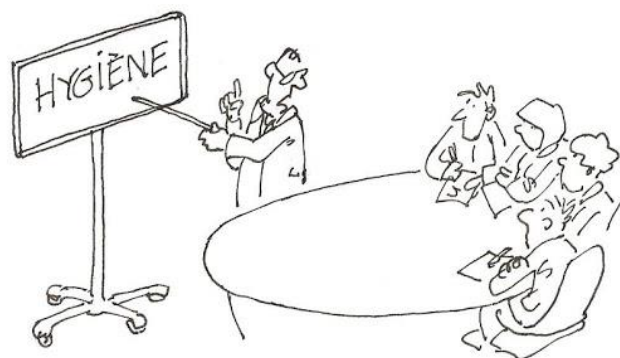




Hygiène et maîtrise sanitaire HACCP dans les ateliers fermiers en productions végétales

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

Lundi 28 septembre 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 végétales



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

Lundi 28 septembre 2026

Objectifs

- Comprendre les obligations réglementaires (règlements européens, les textes français)
- Méthode HACCP (analyse des dangers), Plan de Maîtrise Sanitaire, Dossier d'agrément

Programme

- Les obligations réglementaires : les règlements européens et les textes français complétant ces règlements,
- Les textes français complétant les règlements européens
- Méthode HACCP et analyse des dangers : définition infections et micro infections, paramètres permettant de maîtriser le développement microbien (température, acidité, activité de l'eau), détermination des points critiques (PRP, CCP, PRPO), formation du personnel, hygiène des manipulateurs, nettoyage et désinfection, présentation des conditions de développement des différentes bactéries pathogènes
- Plan de Maîtrise Sanitaire (plan de lutte, maîtrise de la qualité de l'eau, gestion des déchets, maîtrise des processus de transformation, contrôle des produits,
- 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	1 jour	Pouilly en Auxois (à adapter en fonction des participants)

CONTACT

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