

## INSCRIPTION

Le bulletin d'inscription doit être complété et adressé

- par courrier à :  
FRAB Nouvelle-Aquitaine  
12 bis rue St-Pierre  
79500 MELLE

- ou par mail à  
[p.pierre@bionouvelleaquitaine.com](mailto:p.pierre@bionouvelleaquitaine.com)

AVANT LE 08 MARS 2019

- Nous vous invitons à vous inscrire le plus rapidement possible, et dans les délais, pour permettre une bonne organisation de la formation.
- Pour que votre inscription soit effective, votre bulletin doit être accompagné du règlement de la formation.

## RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS

Service formations  
05 49 29 17 18  
[p.pierre@bionouvelleaquitaine.com](mailto:p.pierre@bionouvelleaquitaine.com)



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •

	TARIFS	FINANCEMENT DE LA FORMATION	DEMARCHES A EFFECTUER
Agriculteur(trice)s.	Adhérent réseau BIO 15 € / Jour Non adhérent réseau BIO 30 € / Jour	VIVEA* Crédit d'Impôt	Pour bénéficier du Crédit d'Impôt vous devez utiliser la déclaration spéciale Cerfa n°12635*01 et penser à conserver les attestations de stages et factures des formations.
Ayants droits VIVEA (cotisant solidaire, conjoint collaborateur, aide familial). Candidat à l'installation remplissant les trois conditions suivantes :	Adhérent réseau BIO 15 € / Jour Non adhérent réseau BIO 30 € / Jour	VIVEA*	Si vous êtes candidat à l'installation vous devez :  1 – Vous inscrire dans le PPP. 2 - Faire inscrire votre formation dans le PPP. 3 – Prouvez que vous n'avez aucun autre financement que VIVEA pour la formation.
Demandeurs d'emplois, candidats à l'installation non ayants droit VIVEA (ne répondant pas aux trois conditions ci-dessus).	Adhérent réseau BIO 100 € / Jour Non adhérent réseau BIO 200 € / Jour	<u>Selon le cas :</u> - Pôle Emploi. - Conseil Régional. - Autre financement public...	Se renseigner sur les financements possibles pour votre formation.
Salarié(e)s.	Adhérent réseau BIO 100 € / Jour Non adhérent réseau BIO 200 € / Jour	FAFSEA	Faire une demande auprès du FAFSEA.
Retraité(e)s.	Adhérent réseau BIO 100 € / Jour Non adhérent réseau BIO 200 € / Jour	AUCUN	AUCUNE

*\* ATTENTION car votre « crédit » VIVEA est plafonné à 2 000 €/an. Pour consulter l'état de vos droits, rendez-vous sur le site Internet [vivea.fr](http://vivea.fr) ou sur l'application mobile et créez votre compte (voir document joint).*

## LIEU, HORAIRES, DURÉE

Lieu : Maison des Associations de Pontonx sur l'Adour – Place de la Mairie  
40465 Pontonx sur l'Adour

Horaires : 09h00-12h30 et 13h30-17h00

Durée : 14 Heures

Repas : Pique nique tiré du sac

## PUBLIC VISÉ

- Agriculteur, conjoint collaborateur
- cotisant solidaire, aide familial
- Porteur de projets à la conversion et/ou à l'installation
- Salarié d'exploitation
- 12 stagiaires maximum

## PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis demandé pour suivre cette formation



## FORMATION HYGIÈNE ET PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

MARDI 19 MARS 2019  
LUNDI 1<sup>ER</sup> AVRIL 2019

DURÉE : 14 HEURES



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •



• CIVAM BIO DES LANDES •  
Les Paysans BIO des Landes

# BULLETIN D'INSCRIPTION

Formations du réseau FRAB Nouvelle Aquitaine

Mardi 19 mars et Lundi 1<sup>er</sup> avril 2019

TITRE DE LA FORMATION : Formation Hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire.  
N° VIVEA : R075/2019/1580 (df)

NOM :  
Prénom :  
Entreprise :  
Adresse :  
CP : Commune :  
Téléphone :  
Mail :

Statut :  
 Chef d'exploitation  Cotisant solidaire  
 Conjoint collaborateur  Aide familiale  
 Salarié agricole  Autre :

Date de naissance :

Niveau d'études :  
 Fin de scolarité obligatoire  BEP, BPA, BEAP, CAP  
 BAC  BAC+2  
 BAC+3 et 4  BAC+5 et plus

Adhésion à une association du réseau FRAB :  
 Non  Oui, laquelle :

J'ai pris connaissance des conditions générales de service et je les accepte,

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_  
Signature \_\_\_\_\_

## Vos attentes par rapport à la formation

J'ai déjà suivi une formation sur ce thème :  
 Non  Oui, laquelle :

Quelles sont les nouvelles connaissances / les nouvelles pratiques que je souhaite acquérir :

VALORISATION DES PRODUITS



## OBJECTIF

### PRÉ-REQUIS

### VALIDATION DE LA FORMATION

#### MATIN :

#### Déterminer les enjeux de l'hygiène, définitions et la réglementation pour un atelier de transformation.

- Les principes de la réglementation.
- Paquet hygiène.
- L'évolution de la réglementation.
- Les intoxication alimentaires.
- Les principaux germes pathogènes et les règles d'hygiène correspondantes.

#### APRÈS-MIDI :

#### Comprendre la marche en avant, le nettoyage et la désinfection des locaux.

- Les principes de la marche en avant, la conception des locaux, la règle des 5M.
- Pratiques du nettoyage et désinfection.
- Contenu d'un plan de N&D.
- Mise en œuvre du nettoyage et de la désinfection.
- Les différents produits.

#### MATIN :

#### Maîtriser et mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans le dossier d'agrément sanitaire.

#### APRÈS-MIDI :

#### Savoir repérer et analyser les points sensibles d'une production.

- Définition des dangers biologiques, chimiques, physiques, allergènes.
- Identification des points déterminants et les limites critiques.
- Procédures de surveillance et actions correctives.
- Les différents produits.

**MÉTHODES PÉDAGOGIQUES** : Diaporama – Etudes de cas – Supports de cours – Rédaction de fiches explicatives des bonnes pratiques - Echanges avec les stagiaires.

**INTERVENANTE** : Emmanuelle ROUCHOU ~ Formatrice spécialisée en agroalimentaire ~ CFPPA Montardon

**RESPONSABLE ET FORMATEUR DU STAGE** : Cédric HERVOUET ~ Conseiller technique maraîchage biologique ~ FRAB Nouvelle Aquitaine ~ CIVAM Bio des Landes

## FORMATION HYGIÈNE ET PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Comprendre et connaître les exigences en termes d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires.

Acquérir les connaissances nécessaires pour être autonome en terme de réglementation dans un atelier de transformation collectif.

PAS DE CONNAISSANCES PRE-REQUISES OU PRE-REQUIS NECESSAIRES.

Au moyen d'une attestation de formation.

### PROGRAMME DU 19 MARS 2019

### PROGRAMME DU 1<sup>ER</sup> AVRIL 2019