



Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais  
 Vanessa Hucke - Hygiène pour la vente  
 Service Diversification  
 56 avenue Roger Salengro  
 62051 St Laurent Blangy cedex

# 19 septembre 2024

PVC Vert de Terre  
 175, route de Desvres  
 62280 Saint Martin Boulogne

contact :  
**03 62 61 42 33**  
[diversification@npdc.chambagri.fr](mailto:diversification@npdc.chambagri.fr)

Aide au remplacement : Vous pouvez bénéficier sous conditions d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement, prenez contact avec votre Service de Remplacement pour plus d'informations

Crédit d'impôt : Les chefs d'entreprise au réel peuvent prétendre à un crédit d'impôt qui s'élève à 161,28€ pour 7h de formation. Ce crédit d'impôt est plafonné à 40 heures. **Vous pouvez donc obtenir en crédit d'impôt le double du montant de la formation ! N'hésitez plus !**

Pour valider l'inscription un contrat sera envoyé par courrier aux participants avant leur entrée en formation.

**Il est impératif de renvoyer le bulletin d'inscription et le règlement par chèque avant le 6 septembre 2024.**

Le nom des intervenants, des formateurs, dates et le lieu sont donnés à titre indicatif. Une attestation de fin de formation est remise aux participants à l'issue de la formation.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



[www.hautsdefrance.chambre-agriculture.fr/](http://www.hautsdefrance.chambre-agriculture.fr/)  
[chambre-agriculture-nord-pas-de-calais/](http://chambre-agriculture-nord-pas-de-calais/)



**PROAGRI**  
 POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

FORMATION

*Je vends mes produits fermiers dans un point de vente, sur les marchés, en distributeur automatique, ... :*

➔ Je me forme aux bases de l'hygiène alimentaire pour la vente

**JEUDI 19 SEPTEMBRE 2024**

DE 9 h à 17h

St Martin Boulogne





## ■ Objectifs

- ⊗ Etre à jour de l'actualité réglementaire
- ⊗ Connaître les microorganismes
- ⊗ Acquérir les connaissances de base en matière d'hygiène, d'organisation du travail, de traçabilité des produits et d'autocontrôles



## ■ Programme

- ⊗ La réglementation en vigueur
- ⊗ La connaissance des micro-organismes
- ⊗ Les bonnes pratiques d'hygiène
- ⊗ Le plan de nettoyage et désinfection
- ⊗ La démarche HACCP
- ⊗ La traçabilité des produits
- ⊗ Le plan de maîtrise sanitaire
- ⊗ L'étiquetage des denrées alimentaires

Réponse impérative  
avant le 6 septembre

### S'APPROPRIER LES BASES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE POUR LA VENTE (SERVICE DIVERSIFICATION)

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Tél. : ..... Mail : .....

N° SIRET : .....

Nom de l'exploitation : ..... Date et lieu de naissance : .....

Eligible VIVEA       Salarié agricole       Autre

Participera à la formation et joint un chèque à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais

75€ pour les cotisants VIVEA       259€ pour les non cotisants VIVEA

signature



## ■ Public

- ⊗ Agriculteurs diversifiés manipulant des denrées alimentaires et commercialisant des produits en point de ventes, marché, distributeur...



## ■ Tarif\*

- ⊗ **75€ pour les cotisants VIVEA** (chef d'exploitation, conjoint collaborateur, cotisant solidaire, aide familial).

- ⊗ **259€ pour les non cotisants VIVEA** (salariés agricole et autres statuts) Vous êtes salarié agricole ? Une part des frais d'inscription peut être pris en charge par OCAPIAT. Dans ce cas, vous devez les contacter AVANT inscription et AVANT le début de la formation (03.28.52.91.20)



## ■ Intervenant

- ⊗ Sarah DUQUEYROIX, conseillère diversification - Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais.

\*Repas en sus