



**Association Régionale des Vendeurs
Directs**
De Produits Laitiers des Hauts de France

**Catalogue des
formations 2020**

Déclaration d'activité
enregistrée sous le
n° 31 62 01 382 62
Avec le soutien financier de :



*Association Régionale des Vendeurs Directs de Produits Laitiers des Hauts de France
Cité de l'Agriculture*

54-56, avenue Roger Salengro BP 90136

62054 Saint Laurent Blangy

Tél : 03.21.60.57.22

E-mail : contact@adpl62.fr

site : www.produitalaferme.fr

Sommaire

Modalités de mise en œuvre des sessions de formation assurée par l'Association Régionale des Vendeurs Directs	2
1. Qui peut participer aux sessions ?.....	2
2. Engagements des participants	2
3. Conditions financières.....	2
1.1. Agriculteurs, conjoints, aide familiaux, jeune en parcours à l'installation*.....	2
1.2. Salariés d'exploitations agricoles	2
1.3. Autre public	3
1.4. Crédit d'impôt.....	3
1.5. Service de remplacement :.....	3
4. Engagements de l'ARVD.....	3
5. La programmation des sessions	3
6. Les modalités pratiques des sessions	4
7. Règlement intérieur (Art. L 920-5-1 du Code du Travail).....	4
Les sessions proposées :	5
8. Fabriquer de la crème et du beurre à la ferme.....	5
9. Fabriquer des yaourts et des fromages frais de qualité à la ferme	6
10. Fabriquer des fromages affinés à la ferme	7
11. Fabriquer des crèmes glacées à la ferme	8
12. Fabriquer des desserts lactés frais	9
13. Gérer les risques sanitaires en transformation laitière à la ferme.....	10
14. Hygiène en transformation laitière	12
15. Gérer les accidents de fromagerie	10

Modalités de mise en œuvre des sessions de formation assurée par l'Association Régionale des Vendeurs Directs

L'ARVD est officiellement déclarée comme organisme de formation sous le n° 31 62 0138262. Elle peut donc bénéficier de financements spécifiques de la part de VIVEA et d'OCAPIAT, qui permettent de limiter le coût à la charge des bénéficiaires. En contrepartie, elle est tenue de respecter les règles imposées par ces financeurs résumées ci-dessous.

1. Qui peut participer aux sessions ?

Toute personne active sur une exploitation agricole reconnue comme telle à la MSA (chef d'exploitation, conjoint collaborateur, associé d'exploitation cotisant à VIVEA, salarié dont l'employeur cotise à Ocapiat). Exceptionnellement, d'autres publics peuvent être acceptés selon des modalités financières à définir au cas par cas.

La demande d'inscription ne peut être formulée qu'individuellement pour une personne physique qui sera la seule habilitée à suivre la formation : le remplacement par un membre de la famille ou un associé de l'exploitation ou un salarié, n'est pas accepté par les organismes financeurs de la formation, sauf à inscrire séparément lesdites personnes et qu'elles respectent les engagements d'assiduité.

Pour permettre la bonne organisation matérielle, la demande d'inscription doit être formulée **au moins 21 jours** avant le début de la session.

2. Engagements des participants

Les participants sont tenus de **respecter strictement les horaires** indiqués (sauf accord préalable avec le responsable de la formation) et s'engagent à **participer à toute la session** (sauf cas de force majeure dûment justifiée).

3. Conditions financières

Le règlement doit être joint au bulletin d'inscription ou fourni au démarrage de la session de formation. Ce montant est révisable pour des sessions coûteuses et peu subventionnées. Les frais de repas ne sont pas inclus et seront réglés sur place chaque jour.

Tout abandon en cours de stage ne donne lieu à aucun remboursement des frais de formation.

1.1. Agriculteurs, conjoints, aide familiaux, jeune en parcours à l'installation*.

Nous sollicitons le fonds d'assurance formation VIVEA que vous alimentez via les cotisations MSA. Les aides obtenues ne permettent généralement pas de couvrir l'intégralité du coût des sessions. En fonction de la durée des sessions, une participation est demandée aux stagiaires.

Cette participation est calculée sur la **base minimale de 20 € /jour**

*sous certaines conditions, le jeune en parcours à l'installation peut bénéficier du fonds VIVEA : il doit avoir son parcours validé auprès de sa DDT et avoir son parcours PPP validé ; une attestation spécifique doit être fournie par le PAIT.

Un stagiaire est financé par VIVEA dans la limite d'un plafond annuel de prise en charge de 2000 €, fixé par le conseil d'administration de VIVEA. Tout excédent sera à la charge du stagiaire au titre d'une contribution stagiaire complémentaire de 20€/heure. S'agissant d'un plafond annuel, il n'y a aucun report possible d'un exercice à l'autre.

1.2. Salariés d'exploitations agricoles

Pour la prise en charge, 2 possibilités :

1. La formation est inscrite dans le catalogue TPE-PME OCAPIAT : l'employeur doit inscrire son (ses) salarié(s) sur le site www.ocapiat.fr au niveau du thème de session qui l'intéresse au minimum 3 semaines avant le début de la formation. **L'inscription doit être validée par OCAPIAT** pour une prise à 100% des coûts pédagogiques.

2. Pour les sessions non inscrites dans le catalogue TPE-PME OCAPIAT, elles peuvent être prises en charge dans le cadre du dispositif **Boost-Compétence**. Dans ce cas, l'employeur règle les coûts pédagogiques de la formation à l'ARVD, et transmet à OCAPIAT le dossier demande de remboursement pour obtenir un accompagnement à hauteur de 45% du coût global, plafonné au coût pédagogique dans la limite des fonds disponibles.

1.3. Autre public

- Le stagiaire non éligible VIVEA ou FAFSEA souhaitant réaliser une formation se renseigne auprès de pôle emploi (si demandeur d'emploi), de son employeur (si prise en charge par le fonds d'assurance formation auquel il cotise). Le coût de la formation est au minimum de 20€/heure.

1.4. Crédit d'impôt

A l'issue de chaque formation, une attestation de présence vous est envoyée et justifie de vos heures de présence en formation. Celle-ci vous permet de bénéficier du crédit d'impôt et du service de remplacement. Le montant du crédit d'impôt est égal au SMIC horaire brut x la durée de la formation en heures. Attention, le crédit d'impôt est plafonné à 40h de formation par année civile. (Multiplié par le nombre d'associés en GAEC).

La déclaration est à réaliser lors de votre déclaration d'impôt (sur un imprimé fiscal spécifique). N'oubliez pas de le signaler à votre comptable.

1.5. Service de remplacement :

Pour vous libérer de votre travail, contactez le service de remplacement ! Un financement CASDAR permet de réduire le coût de la journée de remplacement. Pour en savoir plus, contactez la fédération régionale des services de remplacement au 03.28.49.50.48.

4. Engagements de l'ARVD

L'ARVD s'engage à assurer le bon déroulement pédagogique de la session et à procurer aux participants les supports de formation nécessaires.

A l'issue de la session, elle leur transmettra une attestation de présence, conforme aux émargements par demi-journée. Celle-ci leur permettra de justifier de leur participation si cette formation était imposée (demande réglementaire).

5. La programmation des sessions

Seul un nombre minimum de participants inscrits nous permet de déposer un projet de formation, il est donc impératif de nous renvoyer un bulletin d'inscription (ARVD ou FAFSEA) avec le règlement pour la session qui vous intéresse (un bulletin par session si vous vous inscrivez à plusieurs sessions) et cela 3 semaines minimum avant le début de chaque session. Au-delà de ce délai, nous ne garantissons pas une prise en charge optimum par nos financeurs et notamment le FAFSEA.

Vous retrouverez ces bulletins à la fin de ce catalogue ou en téléchargement sur notre site internet www.produitalaferme.fr.

Le catalogue présente les différentes sessions possibles et organisées régulièrement. Les sessions programmées sont mises en ligne sur notre site www.produitalaferme.fr ou publiés par mailing ou lettre d'information ou communiqués lors de rencontres professionnelles à nos adhérents. Une communication est également réalisée via les sites du PAIT : <http://www.deveniragriculteur-npdc.fr> et du PID : <http://www.hdf.diversificationagricole.fr>

D'autres sessions collectives peuvent être organisées sur demande autour d'un thème précis en lien avec les activités de l'ARVD sur une durée minimum de 7h et d'un nombre minimum de stagiaire intéressé.

Merci de nous contacter pour étudier tout projet.

6. Les modalités pratiques des sessions

Les sessions se déroulent de manière générale de 9h30 à 17h30. **Les dates et lieux sont définis dès que nous avons recueilli suffisamment de bulletin d'inscription et constitué un groupe.** L'ARVD communique 15 jours avant le début des sessions aux stagiaires. Les mises en situation pratiques sont privilégiées, il convient donc de disposer de tenues de travail adéquates.

Les repas sont pris soit sur le lieu de formation soit dans un lieu de restauration annexe. Les frais de repas sont à votre charge.

7. Règlement intérieur (Art. L 920-5-1 du Code du Travail)

Article I : Le présent règlement s'applique aux stagiaires participant aux formations organisées par l'ARVD Hauts de France, dans les locaux de la Cité de l'Agriculture – 56, Avenue Roger Salengro à Saint Laurent Blangy. Dans le cas où les formations sont dispensées dans un autre lieu, ce sont les dispositions réglementaires concernant l'hygiène et la sécurité de ce lieu qui prévalent.

Article II : Les stagiaires sont tenus de se conformer aux horaires de formation indiqués sur le programme, sauf accord avec le formateur responsable.

Article III : En fonction d'intérêts pédagogiques ou d'organisation, les horaires indiqués sur le programme peuvent être modifiés après accord entre les stagiaires et le formateur responsable.

Article IV : Il est interdit de fumer ou de téléphoner dans les salles de formation.

Article V : En cas d'incendie ou d'alerte, les stagiaires sont tenus de se conformer aux instructions du formateur responsable ou de toute personne autorisée.

Article VI : Tout stagiaire présentant un comportement dangereux pour l'ensemble des participants de la formation pourra être exclu temporairement de cette formation. Cette décision sera prise par le Directeur de l'ARVD ou par délégation, par le formateur responsable de la session.

Article VII : Pendant la formation, les stagiaires sont habituellement couverts par l'assurance de l'ARVD en ce qui concerne sa responsabilité vis-à-vis du public accueilli dans ses locaux.

Article VIII : Tout comportement délibérément dommageable aux personnes, aux locaux et aux matériels de la part d'un stagiaire engage la responsabilité civile de ce dernier.

Les sessions proposées :

1. Fabriquer de la crème et du beurre à la ferme

Le thème de cette session est la maîtrise de la fabrication du beurre à la ferme pour les débutants et les producteurs souhaitant se perfectionner. Cette formation vise à améliorer la qualité de ce produit traditionnel régional.

Au programme :

1. *Identifier les équipements nécessaires et la qualité des matières premières*
2. *Comprendre les étapes à maîtriser pour fabriquer de la crème*
3. *Les différents types de crème*
4. *Comprendre les étapes de la fabrication du beurre en maîtrisant les paramètres techniques de fabrication (maturation, température, ph des crèmes...)*
5. *Maîtriser la pratique en atelier fermier avec des démonstrations d'écémage et de barattage*
6. *Connaître les qualités et les défauts du beurre, remèdes...*
7. *Calculer son coût de production*

Modalités :

Cette session se déroule en 2 journées en atelier fermier. Elle est animée par l'ARVD, avec l'intervention de Philippe CLASSEAU enseignant indépendant en transformation laitière.

Pour le public salarié, cette session fait partie de l'offre pour les TPE-PME OCAPIAT et peut être prise en charge à 100% des coûts pédagogiques.



2. Fabriquer des yaourts et des fromages frais de qualité à la ferme

Afin de répondre aux questions que vous vous posez sur la fabrication des yaourts et du fromage frais, l'ARVD vous propose un stage d'initiation sur leur fabrication.

Au programme :

1. *Identifier les équipements, emballages et les matières premières nécessaires*
2. *Maîtriser la fabrication des yaourts fermes nature, nature sucrés, aromatisés, brassés, sur lit de fruits ou encore à boire et les paramètres à connaître.*
3. *Maîtriser la fabrication du fromage frais type « campagne », « faisselle » ou « lissé » en version nature, salée avec des épices et aromates ou en version sucré aromatisés ou aux fruits et les paramètres à connaître.*
4. *Cerner les différents problèmes de fabrication.*
5. *Calculer ses coûts de production*

Modalités :

Cette session se déroule sur 4 journées en exploitation fermière. Elle est animée par l'ARVD, avec l'intervention de Philippe CLASSEAU, enseignant indépendant en transformation laitière.

Pour le public salarié, cette session fait partie de l'offre pour les TPE-PME OCAPAT et peut être prise en charge à 100% des coûts pédagogiques.



3. Fabriquer des fromages affinés à la ferme

L'objectif de cette session est de répondre à toutes vos questions sur les fromages affinés fermiers, des bases de fabrication aux problèmes d'affinage.

Au programme :

1. *Déterminer les équipements nécessaires et le choix des matières premières.*
2. *Comprendre les étapes de fabrication pour fabriquer du fromage*
3. *Maîtriser la fabrication des fromages affinés suivant leur type : lactiques, pâte molle à croûte lavée ou fleurie, pâte pressée non cuite ou cuite à croûte brossée ou lavée, ...*
4. *Réalisation d'essais de fabrications en fonction du choix des stagiaires*
5. *Les paramètres clés de la fabrication et de l'affinage*
6. *Comprendre les principaux accidents de fabrication et savoir les résoudre*
7. *Calculer son coût de production*

Modalités :

Cette session se déroule sur 4 journées en exploitation fermière. Elle est animée par l'ARVD, avec l'intervention de Philippe CLASSEAU, enseignant indépendant en transformation laitière.

Pour le public salarié, cette session fait partie de l'offre pour les TPE-PME OCAPIAT et peut être prise en charge à 100% des coûts pédagogiques.



4. Fabriquer des crèmes glacées à la ferme

Afin de répondre à vos questions sur la fabrication des crèmes glacées et la confection des gâteaux glacés, l'ARVD vous propose un stage d'initiation.

Au programme :

1. *Identifier les équipements nécessaires et le choix des matières premières et emballages*
2. *Apprendre les bases de la fabrication de la crème glacée et calculer les proportions d'une recette*
3. *Fabriquer de la glace en pratique*
4. *Fabriquer des gâteaux glacés en pratique avec les biscuits et décors associés : bûches, vacherin, bombe...*
5. *Calculer son coût de production*

Modalités :

Cette session, animée par l'ARVD se déroule sur 3 journées en exploitation laitière avec l'intervention de Philippe CLASSEAU, enseignant indépendant en transformation laitière et Jean-Pierre DARGENT, formateur en cuisine et pâtisserie à La Fabrique Gourmande, ancien restaurateur étoilé.

Pour le public salarié, cette session fait partie de l'offre pour les TPE-PME OCAPIAT et peut être prise en charge à 100% des coûts pédagogiques.



5. Fabriquer des desserts lactés frais

Le thème de cette session est d'apprendre la fabrication de desserts lactés frais à la ferme afin d'élargir la gamme des produits laitiers proposés.

Des produits comme les laits emprésurés aromatisés (caillebotte), les flans, mousses, îles flottantes, gâteaux de semoule ou de riz, riz au lait, œufs au lait, crème aux œufs, crèmes caramel, crème brûlées et crèmes desserts, tarte au libouli et confiture de lait seront au programme.

Au programme :

1. *Identifier les équipements nécessaires et choix des matières premières et emballages*
2. *Maîtriser les différentes recettes des desserts lactés et identifier les techniques pour les réussir,*
3. *Réalisation de différents essais pratiques*
4. *Connaître les qualités et les défauts de ces produits pour trouver les remèdes pour améliorer la qualité.*
5. *Calculer les coûts de production*

Modalités :

Cette session se déroule sur 2 journées avec la participation de Jean-Pierre Dargent de La Fabrique Gourmande pour les produits cuits au four et Philippe Classeau, enseignant en transformation laitière pour les préparations pasteurisées. Cette session a lieu en atelier fermier.

Pour le public salarié, cette session fait partie de l'offre pour les TPE-PME OCAPAT et peut être prise en charge à 100% des coûts pédagogiques.



6. Gérer les accidents de fromagerie

Cette session est plutôt destinée aux fromagers expérimentés. Elle traite des défauts d'aspect ou de goût des fromages pouvant entraîner un désintérêt du client par rapport au produit, des pertes de marché et des pertes économiques.

Afin de déterminer les causes de ces accidents de fabrication, nous ferons le tour des différents accidents d'affinages ou de fabrication arrivant en fromagerie et tenterons d'en trouver les remèdes.

Au programme :

1. *Identifier les accidents de fromagerie les plus connus : Mucor, Pseudomonas, défauts dus à l'oïdium, trous précoces ou tardifs, défaut de couleur de croûtage, ...*
2. *Rappel des différentes étapes et différents paramètres à maîtriser lors de la fabrication d'un fromage et dérives associées pouvant générer des défauts*
3. *Diagnostic de fromages à problèmes ramenés par les stagiaires, itinéraire technique de chacun.*
4. *Remèdes aux défauts constatés*

Modalités :

Cette session se déroule en 2 journées en exploitation fermière avec l'intervention de Philippe CLASSEAU enseignant en transformation laitière indépendant en atelier fermier.

Pour le public salarié, cette session ne fait pas partie de l'offre pour les TPE-PME OCAPIAT mais peut être prise en charge à 45% des coûts pédagogiques via le dispositif BOOST-COMPETENCES.



7. Gérer les risques sanitaires en transformation laitière à la ferme

Cette formation permet aux producteurs de se responsabiliser par rapport aux risques sanitaires, de savoir utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers, de réaliser son plan de maîtrise des risques et d'évaluer les impacts en cas de crise.

Les thèmes abordés dans cette session sont un préalable obligatoire pour pratiquer la transformation laitière à la ferme.

Au programme :

1. *Se responsabiliser par rapport à ses obligations de transformateur laitier fermier (réglementation)*
2. *Mieux connaître les risques biologiques : les bactéries recherchées dans les produits laitiers : *Listéria Monocytogènes, Salmonelles, Staphylocoques aureus et Escherichia Coli**
3. *Identifier les points à risques biologiques, physiques et chimiques présents sur une exploitation*
4. *C'est quoi un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)*
5. *Utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen en transformation laitière à la ferme pour réaliser son PMS, complété d'exercice pratique.*
6. *Réfléchir son plan d'autocontrôle par rapport à l'évaluation de ses risques réels, complété d'exercices pratiques et de restitution par petit groupe.*
7. *Visite d'un atelier de transformation laitière avec analyse des moyens mis en œuvre pour maîtriser les risques.*
8. *Information des consommateurs (étiquetage)*
9. *Exercice de gestion de crise sanitaire avec la présence de la DDPP*
10. *Les outils existants pour prévenir et gérer les crises sanitaires*

Modalités :

Cette session, animée par l'ARVD se déroule majoritairement en salle sur 3 journées de 9h30 à 17h30. Elle comprend une visite d'exploitation avec étude d'un cas concret et une séance avec l'intervention de la DDPP sur leur rôle et la gestion de crise sanitaire.

Pour le public salarié, cette session fait partie de l'offre pour les TPE-PME OCAPAT et peut être prise en charge à 100% des coûts pédagogiques.



8. Hygiène en transformation laitière

Cette formation est destinée aux salariés opérant en exploitation laitière fermière.

Les moyens humains sont un élément non négligeable à maîtriser dans un plan de maîtrise sanitaire. Ils doivent être adaptés en fonction du volume de travail. Ces opérateurs tamponnent les flux d'activité, les nombreuses tâches à réaliser dans une exploitation pratiquant la transformation à la ferme qui vont des soins aux animaux à la commercialisation des produits. Une formation à l'hygiène fait partie des pré-requis pour pratiquer cette mission afin d'en comprendre toutes les responsabilités.

Sur cette demande, nous traiterons des bases à connaître sur l'hygiène en transformation laitière à la ferme impérative pour bien maîtriser la qualité des produits finis.

Au programme :

1. *Connaître les obligations par rapport à la mise en marché de produits laitiers fermiers*
2. *Identifier les risques biologiques, physiques et chimiques sur une exploitation laitière*
3. *Comprendre un plan de maîtrise sanitaire*
4. *Gérer les non-conformités*

Modalités :

Cette session se déroule en salle sur une journée (9h30-17h30) et est animée par une technicienne de l'ARVD.

Pour le public salarié, cette session ne fait pas partie de l'offre pour les TPE-PME OCAPAT mais peut être prise en charge à 45% des coûts pédagogiques via le dispositif BOOST-COMPETENCES.



Bulletin d'inscription



Déclarée organisme de formation sous le n° 31 62 01382 62

BULLETIN D'INSCRIPTION EN FORMATION ARVD

Valant contrat de formation professionnelle

Le(La) soussigné(e) : (Nom) _____ (Prénom) _____

(L'inscription ne peut se faire qu'au nom d'une personne physique qui sera la même à suivre toute la session)

Née le : _____ **E-mail :** _____

Adresse complète : _____

Code postal : _____ **Ville :** _____

Tél. fixe : _____ **Portable :** _____ **Fax :** _____

Niveau de formation :

3. Niveau VI fin de scolarité obligatoire
4. Niveau V BEP ou 1^{er} cycle secondaire (BPA, BEAP, BEP, CAPA, CAP)
5. Niveau IV BAC (STA, BAC général, technologique, professionnel, CCTAR)
6. Niveau III Bac +2 (BTS, DUT, DEUG, BTSa)
7. Niveau II Bac +3 et 4 (License, Maîtrise)
8. Niveau I Bac +5 et plus (Doctorat, Ingénieur, DEA, DESS)

Statut dans l'exploitation : (cocher le statut dans la première colonne et préciser si cotisant fonds de formation)

Chef d'exploitation <input type="checkbox"/>	Cotisant à VIVEA: (perçu par la MSA) * Fournir une attestation d'affiliation à la MSA	
Conjoint collaborateur <input type="checkbox"/>	depuis: moins de 1 an * <input type="checkbox"/> , plus d'1an <input type="checkbox"/>	
Aide familial <input type="checkbox"/>		
Candidat à l'installation <input type="checkbox"/>	Fournir une attestation de ce statut par le centre qui suit votre parcours à l'installation (Votre PPP doit être validé et la formation doit être répertoriée dans votre parcours à l'installation)	
Salarié d'exploitation <input type="checkbox"/>	La formation peut être prise en charge par OCAPIAT soit en partie via le dispositif BOOST COMPETENCES soit complètement via l'offre régionale OCAPIAT pour les TPE-PME, dans ce cas votre entreprise valide l'inscription de son salarié sur www.ocapiat.fr	
Autre : (préciser) : <input type="checkbox"/>		

Sauf cas particuliers, la formation sera facturée au tarif plein pour tout participant non éligible à VIVEA ou ayant perdu cette éligibilité pour fausse déclaration.

Ayant pris connaissance des modalités de réalisation, je demande à être inscrit à la session de formation intitulée :

Qui se déroulera aux dates, heures et lieux suivants :

Jours	Dates	Horaire	Lieu	Durée
1				
2				
3				
4				

J'accepte les conditions financières indiquées au point 3 du catalogue de formation ARVD, soit (cocher votre choix ci-dessous) :

<input type="checkbox"/>	€ = tarif éligible au VIVEA
<input type="checkbox"/>	€ = tarif plein

Paiement par chèque à l'ordre de l'ARVD.

Fait à : _____ **Le :** _____

Signature du candidat

Signature du responsable de la formation



**Association Régionale des Vendeurs Directs de Produits
Laitiers des Hauts de France
Cité de l'Agriculture
54-56, avenue Roger Salengro BP 90136
62054 Saint Laurent Blangy
Tél : 03.21.60.57.22
E-mail : contact@adpl62.fr
Site : www.produitalaferme.fr**