



Chambre d'Agriculture de la Somme
 Laurence VILLERET
 19 bis rue Alexandre Dumas
 80096 AMIENS cedex 03

Informations pratiques

Mardi 15 et mercredi 16 novembre
à la Chambre d'agriculture à Amiens
9h00 - 17h00

Chambre d'agriculture de la Somme
 19 bis rue Alexandre Dumas
 80096 Amiens cedex 3

Marine DELIGNIERES 06 86 37 56 62
 m.delmotte@somme.chambagri.fr

Laurence VILLERET 03 22 33 69 88
 l.villeret@somme.chambagri.fr

CRÉDIT D'IMPÔT :

votre formation vous rapporte ! demandez votre crédit d'impôt : 70,21 € par jour de formation avec un plafond de 351,05 € (correspondant à 5 jours de formation dans l'année en 2020), pour les chefs d'exploitation au bénéfice réel. Si vous êtes non imposable, vous percevrez aussi ce crédit d'impôt.

AIDE AU REMPLACEMENT :

Vous venez en formation, faites appel au Service de Remplacement pour vous absenter de votre exploitation l'esprit tranquille ! réduction de 70 €/jour et 105€/jour pour un JA - tél. 03 22 33 69 41

Nous consulter pour l'accessibilité aux personnes handicapées



www.hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/seformer/

PROAGRI
 POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

FORMATION
DIVERSIFICATION

S'approprier les bases de l'hygiène alimentaire et savoir élaborer son PMS

Mardi 15 et 16 mercredi novembre 2022
à Amiens



www.hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/seformer/

Les + de cette formation

Prévoir mes démarches administratives jusqu'à l'étiquetage pour respecter la réglementation, me mettre à jour



Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son atelier de transformation

Préparer l'élaboration de mon Plan de Maîtrise Sanitaire



Agriculteurs installés ou en projet en région Hauts-de-France, proposant des denrées alimentaires transformées ou non à la vente.



TARIFS

Stagiaire éligible VIVEA, **140 €** par personne si prise en charge du VIVEA.

Stagiaire non éligible VIVEA, coût total de la formation **432 €** net/personne.

Vous ne savez pas si vous êtes éligible VIVEA, contactez Anne Hotte au 03 22 33 69 27
Restauration : **prévoir le règlement par chèque ou CB.**



PROGRAMME

● **Définir** les obligations réglementaires et les démarches administratives liées à la vente de denrées alimentaires

● **Identifier** les principaux dangers liés à la transformation alimentaire

● **Déterminer** les moyens de lutte contre le développement des bactéries

● **Préparer** l'élaboration de son plan de maîtrise sanitaire à partir d'exemples concrets :
- Définition
- Les nouvelles mesures de flexibilité
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les autocontrôles, la traçabilité et la procédure de retrait et de rappel des lots
- Les enregistrements (fiches de fabrication)

● **Nommer** les mentions obligatoires et facultatives à indiquer sur l'étiquette de ses produits



INTERVENANTE

Marine Delignières - conseillère en diversification Chambre d'agriculture de la Somme

Le nombre de places étant limité, il est recommandé de s'inscrire avant le **8 novembre 2022**

S'APPROPRIER LES BASES DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET SAVOIR ÉLABORER SON PMS

Nom : Prénom : CP : Commune :

Adresse (rue) : CP : Commune :

Téléphone : Mail :

STATUT :

Chef d'exploitation, conjoint collaborateur
 Cotisant solidaire

Autre
 Conjoint non collaborateur
 Retraité agricole
 Public non agricole : Préciser :
 Public en cours d'installation

Associé non exploitant
 Gérants salariés et salariés agricoles

Participera à la formation et joint un chèque à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre de la Somme :

Stagiaire éligible VIVEA, **140 €/personne selon prise en charge du VIVEA** **432 €/personne pour les non éligibles VIVEA**
signature

(NB : L'inscription ne peut se faire qu'au nom d'une personne physique. Si c'est le conjoint salarié du chef d'exploitation qui participe à la formation, l'inscription devra être faite au nom du conjoint, avec le montant de participation correspondant).