



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

**Catalogue des
formations 2024**

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



La certification a été délivrée au titre de la
catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE 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

Sommaire	2
1. Qui peut participer aux sessions ?	4
2. L'organisation des sessions de formation.....	4
2.1. La programmation des sessions	4
2.2. Les modalités pratiques des sessions	4
2.3. Modalités d'inscription	5
2.4. Modalités d'évaluation.....	5
3. Engagements des participants.....	5
4. Engagements de l'ARVD	6
4.1. Non réalisation de la prestation de formation	6
4.2. Dédommagement, réparation ou dédit	6
5. Modalités financières.....	6
5.1. Agriculteurs, conjoints collaborateur, aide familiaux, jeune en parcours à l'installation.....	6
5.2. Salariés agricoles dépendant d'Ocapiat	7
5.2.1. Sessions techniques liées à la fabrication de produits laitiers et Gérer les risques sanitaires en transformation laitière à la ferme (pages 7 à 12) :	7
Quelles sont les étapes et la marche à suivre ?	7
5.2.2. Session Hygiène en transformation laitière à la ferme (destinée aux salariés opérateurs en transformation laitière)	8
5.3. Autre public.....	8
6. Règlement intérieur (Art. L 920-5-1 du Code du Travail)	8
7. Les sessions proposées :	9
8. Fabriquer des yaourts à la ferme.....	10
9. Fabriquer des fromages frais à la ferme.....	11
10. Fabriquer des fromages affinés à la ferme.....	12
11. Fabriquer des crèmes glacées à la ferme	13
12. Fabriquer des desserts lactés frais.....	14
13. Gérer les risques sanitaires en transformation laitière à la ferme	15
14.	16
15. Hygiène en transformation laitière	16
16. BULLETIN D'INSCRIPTION EN FORMATION ARVD 2024.....	17

Les formations de l'ARVD en chiffres :

En 2023 :

3 sessions de formations ont été réalisées avec 26 participants

Plus de 98 % des participants se déclarent « Plutôt satisfaits à très satisfaits » de leur formation (taux de réponse de 100%)

Pour 94% des participants les formations étaient en adéquation avec leurs besoins

Plus de 99 % de participants « Plutôt satisfaits à très satisfaits » par la qualité pédagogique des intervenants

La note globale de satisfaction est de 9,3/10 pour les sessions 2023.



Contact ARVD



Président de l'ARVD : Laurent BAUDUIN

Direction ARVD : Pierre DELABY

Demande de financement, suivi administratif et ingénierie des dossiers de formations : Marie VANDEWALLE

Recrutement, animation et mise en adéquation des moyens pédagogiques des sessions :

Léa BAILLY

Marie BREBION

Marie VANDEWALLE

Suivi comptabilité (facturation, suivi des paiements, attestation de stage) : Aurore DELATTRE

Référents Public en situation de Handicap : Marie VANDEWALLE

Formateurs de l'ARVD :

Léa BAILLY

Marie BREBION

Marie VANDEWALLE

L'ARVD sollicite des intervenants dans certains domaines techniques (Crèmes glacée, fromagerie) et travaille avec différents partenaires : Adrianor, Chambre des Métiers et de l'Artisanat, techniciens du réseau IDELE.

Pour nous contacter : par téléphone : 03.21.60.57.22 ou par mail : contact@adpl62.fr

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-après.

Conditions générales

2. Qui peut participer aux sessions ?

Nos sessions s'adressent en priorité aux exploitants agricole, conjoints collaborateurs, aides familiaux, cotisants de solidarité et personne engagée dans une démarche (PPP). Elles s'adressent aussi aux salariés agricoles, charge aux employeurs d'effectuer les démarches nécessaires auprès d'Ocapiat pour la prise en charge de la formation. Exceptionnellement, d'autres publics peuvent être acceptés selon des modalités financières à définir au point 5.3.

Nos sessions ne nécessitent pas de pré-requis.

3. L'organisation des sessions de formation

1.1. 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** avec le règlement pour la session qui vous intéresse (un bulletin par session si vous vous inscrivez à plusieurs sessions) et cela 21 jours minimum avant le début de chaque session afin de permettre le traitement de votre prise en charge le cas échéant. Au-delà de ce délai, il est encore possible de s'inscrire jusqu'à 48h avant la formation, sous réserve de place disponible en nous contactant et sans garantie de prise en charge optimum par nos financeurs.

Les dates et lieu des sessions sont définis dès que nous avons recueilli un nombre suffisant de bulletin d'inscription de participant et que nous avons constitué un groupe.

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 dans l'onglet formation / programmation sur notre [site](http://www.produitalaferme.fr) : www.produitalaferme.fr ; publiés par mailing ou lettre d'information et communiquées 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 et sous réserve d'un nombre minimum de stagiaire intéressé. **Merci de nous contacter pour étudier tout projet.**

1.2. Les modalités pratiques des sessions

Les sessions se déroulent de manière générale en journée de 7h de 9h30 à 17h30. Des modifications de lieux, de dates, d'horaires, de nom des intervenant et formateurs sont possibles. Les personnes apportant leur témoignage ne sont pas systématiquement mentionnées dans la mesure où elles ne sont pas toujours connues au moment de l'édition du catalogue.

Toutes les informations nécessaires sont précisées dans le programme envoyé avec la convocation avant l'entrée en formation.

Nous nous réservons la possibilité d'annuler ou de reporter à une date ultérieure toute formation, notamment en cas d'un nombre insuffisant de participants.

Les inscrits sont alors informés dans les plus brefs délais.

Les supports pédagogiques peuvent être transmis par différents moyens : papier, clé USB ou numérique selon les sessions.

Le règlement intérieur est disponible sur demande en formation et est disponible sur le site internet de l'ARVD. Les mises en situation pratiques sont privilégiées, il convient donc de disposer de tenues de travail adéquates. (Blouse, sabots ou bottes, charlotte ou tenues jetables proposées par l'ARVD).

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

1.3.Modalités d'inscription

Le formulaire d'inscription se trouve à la fin du présent catalogue, est disponible sur le site de l'ARVD ou sur simple demande. Il fait office de contrat de formation professionnel.

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 et transmise par courrier (ARVD Cité de l'Agriculture, 54-56, avenue Roger Salengro BP90136 SAINT LAURENT BLANGY) ou par mail : contact@adpl62.fr.**

Les dates et lieux sont définis dès que nous avons recueilli suffisamment de bulletins d'inscription et constitué un groupe. Un accusé réception est transmis à la réception de votre bulletin d'inscription.

L'ARVD communique par mail aux stagiaires dès qu'elle atteint le nombre minimum de participant, les informations pratiques (dates, lieu, intervenants) et au minimum 15 jours via une confirmation d'inscription avant le début des sessions aux stagiaires.

Pour les personnes en situation de handicap (PSH) : contacter Marie Vandewalle (03.21.60.57.22) à l'ARVD pour étudier les aménagements possibles selon le handicap.

1.4.Modalités d'évaluation

Elles sont précisées dans les programmes de formation, mais de manière générale, des évaluations sont réalisées :

Au début de la formation : un tour de table ou un quizz sur les connaissances générales de chacun en lien avec la thématique traitée.

En cours de formation : des exercices, des travaux pratiques, des questions orales, des quizz selon la thématique traitée sont réalisés pour valider l'appropriation et la compréhension de chaque notion abordée en formation par les participants.

En fin de formation : validation des acquis par un questionnaire à compléter par les stagiaires.

4. Engagements des participants

Les participants sont tenus d'accepter les présentes conditions générales et **respecter le règlement intérieur (point 6) et les horaires** indiqués sur la confirmation d'inscription (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).

5. 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.

Une évaluation de satisfaction à compléter vous est transmise en fin de session. L'ARVD s'engage à en afficher publiquement les résultats des sessions antérieures.

A l'issue de la session, une attestation de présence vous est transmise, conforme aux émargements par demi-journée. Cela vous permet de justifier de votre participation si cette formation était imposée (demande réglementaire) ou pour compléter des démarches administratives (demande de financement, crédit d'impôt, ...).

1.5. Non réalisation de la prestation de formation

En application de l'article L.6354-1 du code du travail, il est convenu entre le stagiaire et l'ARVD, que faute de réalisation totale ou partielle de la session, l'ARVD doit rembourser au cocontractant les sommes indûment perçues de ce fait.

1.6. Dédommagement, réparation ou dédit

A préciser par l'organisme de formation et l'entreprise bénéficiaire

En cas de renoncement du stagiaire de participation à une session dans un délai de 48h avant la date de démarrage de la prestation de formation, le bénéficiaire s'engage à payer la formation dans sa globalité.

En cas de renoncement par l'organisme de formation à l'exécution d'une session dans un délai de 7 jours avant la date de démarrage de la prestation de formation, l'organisme de formation s'engage à rembourser les sommes déjà versées.

En cas de réalisation partielle le stagiaire bénéficiaire s'engage au versement des sommes liées au coût de la formation dans sa totalité. L'organisme de formation remboursera les sommes versées au prorata des jours réalisés.

6. Modalités financières

Le règlement doit être joint au bulletin d'inscription ou fourni au démarrage de la session de formation. Le montant des frais de formation 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.

1.7. Agriculteurs, conjoints collaborateur, aide familiaux, jeune en parcours à l'installation.

Nous sollicitons le fonds d'assurance formation VIVEA que vous alimentez via vos 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 30 € /jour**

Un stagiaire est financé par VIVEA dans la limite d'un plafond annuel de prise en charge de 3000 €, fixé par le conseil d'administration de VIVEA. Tout excédent sera à la charge du stagiaire au titre d'une contribution stagiaire complémentaire de 30€/heure. S'agissant d'un plafond annuel, il n'y a aucun report possible d'un exercice à l'autre.

Le stagiaire inscrit recevra un mail de la part de VIVEA et devra valider son consentement à financer l'ARVD sur sa participation à la session en question. Sans validation de ce consentement, l'ARVD se réserve le droit de facturer la session à tarif plein.

Cas particulier :

Jeunes agriculteurs :

Pour les jeunes en parcours à l'installation et pour bénéficier du fond VIVEA : Le parcours doit être validé auprès de la DDT(M) ainsi que le parcours PPP et sous réserve de pouvoir nous fournir les preuves de votre éligibilité via la transmission des documents suivants à l'ARVD :

- L'original de l'attestation des conditions d'éligibilité au financement VIVEA ;
- L'original de l'engagement
- La copie du PPP signé des 2 conseillers et du stagiaire
- La copie d'écran du CPF nominative

Les **cotisants à VIVEA depuis moins d'un an** doivent fournir une attestation d'affiliation à la MSA muni d'un code de sécurité

- **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.

- **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.

1.8. Salariés agricoles dépendant d'Ocapiat

1.8.1. Sessions techniques liées à la fabrication de produits laitiers et Gérer les risques sanitaires en transformation laitière à la ferme (pages 7 à 12) :

L'entreprise employeur peut mobiliser le **dispositif Boost' Compétences d'Ocapiat** qui peut prendre en charge 50 % des coûts pédagogiques éligibles dans la limite de 1 500 € HT / stagiaire / dossier (soit une prise en charge d'OCAPIAT plafonnée à 750 € HT / stagiaire / dossier) et dans la limite des fonds disponibles.

Quelles sont les étapes et la marche à suivre ?

1. Vous adressez votre demande préalable à OCAPIAT via le service en ligne sur votre compte Ocapiat (Mon Compte) au plus tôt dans les 2 mois précédant l'action et au plus tard le 1er jour de la formation. Si vous n'avez pas encore de compte, vous vous rendez sur ce lien : <https://moncompte.ocapiat.fr/appspublic/compte/DemandeCreationCompte>
2. Après validation, vous recevez votre accord de prise en charge d'OCAPIAT.
3. Dans le même temps et au plus tard 3 mois après la date de fin de ma formation externe (sinon l'accord de prise en charge devient caduc), vous déposez sur « Mon Compte » les justificatifs suivants :
 - la copie de la convention de formation signée par l'employeur et l'organisme de formation ou à minima un devis/proposition commerciale,
 - la copie de la facture de l'organisme de formation,

- le certificat de réalisation de l'action, complété par le dispensateur de formation (*modèle Ministère du travail mis à disposition par OCAPIAT*).
4. A réception et après vérification des pièces, OCAPIAT vous rembourse directement par virement les coûts pédagogiques/"pédagogiques divers" accordés.

1.8.2. Session Hygiène en transformation laitière à la ferme (destinée aux salariés opérateurs en transformation laitière)

Cette session est prise en charge à 100% par OCAPIAT pour vos salariés et est référencé dans le catalogue d'offres de formation OCAPIAT, il vous suffit de vous inscrire 7 jours avant le démarrage de la session à la session proposée sur le portail OCAPIAT : <https://offredeformation.ocapiat.fr/catalogue/#/home> pour bénéficier de la prise en charge. L'ARVD sera remboursé directement par OCAPIAT du coût de la session à l'issue de celle-ci.

1.9. Autre public

Le stagiaire non éligible VIVEA ou OCAPIAT 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 30€/heure.

Les formations de l'ARVD n'étant ni certifiante ni qualifiante, elles ne permettent pas d'utiliser votre Compte Personnel de Formation (CPF).

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

La thématique de cette session ne nécessite pas de pré-requis

Objectifs de cette session : Maîtriser la fabrication de la crème et du beurre à la ferme pour les débutants et les producteurs souhaitant se perfectionner.

Contenu et méthodes mobilisées :

1. *Identifier les différents types de crèmes et de beurre (support écrit/powerpoint)*
2. *Identifier les équipements nécessaires pour fabriquer du beurre à la ferme (powerpoint et visite d'atelier)*
3. *Comprendre le rôle de la composition du lait et de la matière grasse (support écrit)*
4. *Comprendre le rôle de la maturation de la crème pour la fabrication du beurre (support écrit/prise d'acidité et température des différents essais de crème suivant différentes méthodes de maturation)*
5. *Réaliser une fabrication de beurre (suivi d'essais pratiques en petit groupe)*
6. *Définir le coût de production du beurre (support écrit)*
7. *Réaliser un examen organoleptique du beurre (dégustation des essais selon un barème de notation et une grille d'évaluation)*



Modalités pratiques :

Cette session se déroule sur 2 journées en exploitation fermière et est animée par les techniciennes de l'ARVD.

Modalités d'évaluation des acquis :

- Au démarrage : situation des niveaux de formation par le formateur et tour de table d'évaluation des connaissances et attentes de la formation
- En cours de cette session : évaluation du groupe sur la réussite en termes de concrétisation des essais pratiques et correction si nécessaire,
- En fin de session : quizz d'évaluation des acquis, dégustation des beurres réalisés en session et des stagiaires ayant pu démarrer l'activité.

Tarifs :

- Public non éligible : 30€/heure soit 420€ la session
- Public VIVEA : 30€/jour soit 60€ pour la session (sous réserve d'avoir exprimé votre consentement d'accord de prise en charge par VIVEA).
- Public salarié relevant d'OCAPIAT : 420€ la session (possibilité de prise en charge à 50% via le dispositif Boost Compétences d'OCAPIAT à solliciter par l'employeur : cf modalités financières des conditions générales).

2. Fabriquer des yaourts à la ferme

La thématique de cette session ne nécessite pas de pré-requis

Objectifs de cette session : Maîtriser la fabrication des yaourts à la ferme pour les débutants et les producteurs souhaitant se perfectionner.

Contenu et méthodes mobilisées :

1. *Définir les produits : lait fermentés, yaourts fermes, brassés, à boire, nature, aromatisés, aux fruits, le skyr, ... (support écrit) et la réglementation spécifique*
2. *Identifier les équipements, emballages et les matières premières nécessaires pour chaque technologie (powerpoint, support écrit, utilisation des fiches techniques d'ingrédients, présentation d'échantillon d'emballage)*
3. *Maîtriser la fabrication des yaourts fermes nature, nature sucrés, aromatisés, brassés, sur lit de fruits ou encore à boire. (Essais pratiques en petit groupe)*
4. *Par les exercices pratiques et les examens sensoriels, cerner les différents problèmes de fabrication, les défauts et y remédier (Dégustation des essais selon un barème de notation et une grille d'évaluation)*
5. *Calculer les coûts de production de ces produits (support écrit)*

Modalités :

Cette session se déroule sur 2 journées en exploitation fermière et est animée par les techniciennes de l'ARVD.

Modalités d'évaluation des acquis :

- Au démarrage : Tour de table d'évaluation des connaissances et attentes de la formation : évaluation des besoins et des niveaux de formation par le formateur et mise en adéquation du programme
- En cours de cette session : évaluation du groupe sur la réussite en termes de concrétisation des essais pratiques et correction à apporter si nécessaire,
- En fin de session : quizz d'évaluation des acquis, dégustation des produits réalisés en session et des stagiaires ayant pu démarrer l'activité.

Tarifs :

- Public non éligible : 30€/heure soit 420€ la session
- Public VIVEA : 30€/jour soit 60€ pour la session (sous réserve d'avoir exprimé votre consentement d'accord de prise en charge par VIVEA).
- Public salarié relevant d'OCAPIAT : 420€ la session (possibilité de prise en charge à 50% via le dispositif Boost Compétences d'OCAPIAT à solliciter par l'employeur : cf modalités financières des conditions générales).



3. Fabriquer des fromages frais à la ferme

La thématique de cette session ne nécessite pas de pré-requis

Objectifs de cette session : Maîtriser la fabrication de fromage frais à la ferme pour les débutants et les producteurs souhaitant se perfectionner.

Contenu et méthodes mobilisées :

1. *Définir les produits : fromage frais moulé, battu, lissé, campagne, faisselle, version nature, salé ou sucré et appliquer la réglementation ... (support écrit)*
2. *Identifier les équipements, emballages et les matières premières nécessaires pour la technologie (powerpoint, support écrit, utilisation des fiches techniques d'ingrédients, présentation d'échantillon d'emballage)*
3. *Impact de la qualité du lait sur les fromages*
4. *Maîtriser la fabrication du fromage frais type « campagne », « faisselle », « lissé » ou « moulé » en version nature, salée avec des épices et aromates ou en version sucré aromatisés ou aux fruits (essais pratiques en petit groupe)*
5. *Par les exercices pratiques et les examens sensoriels, cerner les différents problèmes de fabrication, les défauts et y remédier. (dégustation des essais selon un barème de notation et une grille d'évaluation)*
6. *Calculer les coûts de production de ces produits (support écrit)*

Modalités :

Cette session se déroule sur 2 jours en exploitation fermière. Elle est animée par les techniciennes de l'ARVD.

Modalités d'évaluation des acquis :

- Au démarrage : Tour de table d'évaluation des connaissances et attentes de la formation : évaluation des besoins et des niveaux de formation par le formateur et mise en adéquation du programme
- En cours de cette session : évaluation du groupe sur la réussite en termes de concrétisation des essais pratiques et correction à apporter si nécessaire,
- En fin de session : quizz d'évaluation des acquis, dégustation des produits réalisés en session et des stagiaires ayant pu démarrer l'activité.

Tarifs :

- Public non éligible : 30€/heure soit 420€ la session
- Public VIVEA : 30€/jour soit 60€ pour la session.
- Public salarié relevant d'OCAPIAT : 420 € la session (possibilité de prise en charge à 50% via le dispositif Boost Compétences d'OCAPIAT à solliciter par l'employeur : cf modalités financières des conditions générales).



4. Fabriquer des fromages affinés à la ferme

La thématique de cette session ne nécessite pas de pré-requis

Objectifs de cette session : Fabriquer des fromages affinés à la ferme pour les débutants et les producteurs souhaitant se perfectionner.

Contenu et méthodes mobilisées:

1. *Définir les différents types de fromages (support écrit)*
1. *Identifier les équipements nécessaires (visite d'atelier)*
2. *Maîtriser les points clés de la qualité du lait pour fabriquer du fromage. (support écrit)*
3. *Comprendre les étapes de fabrication pour fabriquer du fromage (présentation sur paperboard, support écrit)*
4. *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, ... (essais pratiques de 2 technologies selon le consensus du groupe)*
5. *Les conditions de réussite de l'affinage (support écrit)*
6. *Comprendre les principaux accidents de fabrication et savoir les résoudre (examen organoleptique d'essais de fromage, supports écrits)*
7. *Calculer son coût de production (support écrit)*

Modalités :

Cette session se déroule sur 2 journées en exploitation fermière. Elle est animée par l'ARVD, avec l'intervention d'un conseiller fromager en technologie fermière.

Modalités d'évaluation des acquis :

- Au démarrage : Tour de table d'évaluation des connaissances et attentes de la formation : évaluation des besoins et des niveaux de formation par le formateur et mise en adéquation du programme
- En cours de cette session : évaluation du groupe sur la réussite en termes de concrétisation des essais pratiques et correction à apporter si nécessaire,
- En fin de session : quizz d'évaluation des acquis, dégustation des produits réalisés en session et des stagiaires ayant pu démarrer l'activité.

Tarifs :

- Public non éligible : 30€/heure soit 420€ la session
- Public VIVEA : 30€/jour soit 60€ pour la session (sous réserve d'avoir exprimé votre consentement d'accord de prise en charge par VIVEA).
- Public salarié relevant d'OCAPIAT : 420€ la session (possibilité de prise en charge à 50% via le dispositif Boost Compétences d'OCAPIAT à solliciter par l'employeur : cf modalités financières des conditions générales)



5. Fabriquer des crèmes glacées à la ferme

La thématique de cette session ne nécessite pas de pré-requis

Objectifs de cette session : Fabriquer des crèmes glacées à la ferme pour les débutants et les producteurs souhaitant se perfectionner.

Contenu et méthodes mobilisées:

1. *Définir les différents types de glaces : crème glacée, glace, glace au lait, aux œufs, aux fruits, sorbet (support écrit)*
2. *Identifier les équipements nécessaires et le choix des matières premières et emballages (visite d'atelier, lecture de fiche technique)*
3. *Identifier les étapes de la fabrication de la crème glacée (support écrit)*
4. *Equilibrer les matières d'une recette de glace (utilisation d'un tableur de recette)*
5. *Fabriquer des bases glacées en pratique (essais pratiques)*
6. *Calculer son coût de production (support écrit)*
7. *Réaliser un examen organoleptique de crème glacée, défauts et remèdes (dégustation des essais selon un barème de notation et une grille d'évaluation)*
8. *Fabriquer des gâteaux glacés en pratique avec les biscuits et décors associés : bûches, entremet, part individuelle (essais pratiques)*

Modalités :

Cette session, animée par l'ARVD se déroule sur 3 journées en partenariat avec Adrianor et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat

Modalités d'évaluation des acquis :

- Au démarrage : Tour de table d'évaluation des connaissances et attentes de la formation : évaluation des besoins et des niveaux de formation par le formateur et mise en adéquation du programme
- En cours de cette session : évaluation du groupe sur la réussite en termes de concrétisation des essais pratiques et correction à apporter si nécessaire,
- En fin de session : quizz d'évaluation des acquis, dégustation des produits réalisés en session et des stagiaires ayant pu démarrer l'activité.

Tarifs :

- Public non éligible : 30€/heure soit 630€ la session
- Public VIVEA : 30€/jour soit 90€ pour la session (sous réserve d'avoir exprimé votre consentement d'accord de prise en charge par VIVEA).
- Public salarié relevant d'OCAPIAT : 630€ la session (possibilité de prise en charge à 50% via le dispositif Boost Compétences d'OCAPIAT à solliciter par l'employeur : cf modalités financières des conditions générales).



6. Fabriquer des desserts lactés frais

La thématique de cette session ne nécessite pas de pré-requis

Objectifs de cette session : Fabriquer des desserts lactés à la ferme pour les débutants et les producteurs souhaitant se perfectionner, Pouvoir développer la gamme produits frais proposée : crèmes desserts, laits gélifiés, les flans, mousses, îles flottantes, gâteaux de semoule ou de riz, riz au lait, œufs au lait, crème aux œufs, crèmes caramel, crème brûlée, tarte au libouli et confiture de lait seront au programme.

Contenu et méthodes mobilisées :

1. *Identifier les différents types de desserts lactés (support écrit, powerpoint)*
2. *Définir les équipements nécessaires et choix des matières premières et emballages (visite d'atelier, lecture de fiche technique, échantillon produit)*
3. *Maîtriser les différentes recettes des desserts lactés et identifier les techniques pour les réussir (diffusion de recettes),*
4. *Réalisation de différents essais pratiques (exercice pratique en atelier)*
5. *Connaître les qualités et les défauts de ces produits pour trouver les remèdes pour améliorer la qualité (dégustation des essais selon un barème de notation et une grille d'évaluation)*
6. *Calculer les coûts de production (support écrit)*

Modalités :

Cette session se déroule sur 2 journées et est animée par les techniciennes ARVD. Cette session a lieu en atelier fermier.

Modalités d'évaluation des acquis :

- Au démarrage : Tour de table d'évaluation des connaissances et attentes de la formation : évaluation des besoins et des niveaux de formation par le formateur et mise en adéquation du programme
- En cours de cette session : évaluation du groupe sur la réussite des essais pratiques et correction à apporter si nécessaire,
- En fin de session : quizz d'évaluation des acquis, dégustation des produits réalisés en session et des stagiaires ayant pu démarrer l'activité.

Tarifs :

- Public non éligible : 30€/heure soit 420€ la session
- Public VIVEA : 30€/jour soit 60€ pour la session (sous réserve d'avoir exprimé votre consentement d'accord de prise en charge par VIVEA).
- Public salarié relevant d'OCAPIAT : 420€ la session (possibilité de prise en charge à 50% via le dispositif Boost Compétences d'OCAPIAT à solliciter par l'employeur : cf modalités financières des conditions générales).



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

La thématique de cette session ne nécessite pas de pré-requis mais **les thèmes abordés dans cette session sont un préalable obligatoire pour pratiquer la transformation laitière à la ferme.**

Objectifs de cette session : Se responsabiliser par rapport aux risques sanitaires, savoir utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers. Réaliser son plan de maîtrise des risques et évaluer les impacts en cas de non maîtrise.

Contenu et méthodes mobilisées :

1. *Rappel des obligations du transformateur laitier fermier (powerpoint réglementation)*
2. *Identifier les risques biologiques, physiques et chimiques présents sur une exploitation (powerpoint),*
3. *Déterminer dans les pratiques à risques par rapport aux bactéries pathogènes recherchées dans les produits laitiers : *Listéria Monocytogènes, Salmonelles, Staphylocoques aureus et Escherichia Coli (exercice d'identification de situation à risque selon les dangers biologiques concernés en production laitière, échanges)**
4. *C'est quoi un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) (powerpoint)*
5. *Utilisation du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Européen en transformation laitière à la ferme pour réaliser son PMS, complété d'exercice pratique. (Remise du GBPH européen et exploration du document, travaux en petits groupes sur les bonnes pratiques d'hygiène avec restitution collective)*
6. *Réflexion sur la construction du plan d'autocontrôle par rapport à l'évaluation des risques réels, (support écrit, illustration pratique, échanges sur des plan d'autocontrôles type).*
7. *Visite d'un atelier de transformation laitière avec analyse des moyens mis en œuvre pour maîtriser les risques (Témoignage, partage d'expérience) .*
8. *Information des consommateurs (étiquetage, lecture d'emballage et d'étiquettes)*
9. *Rôle de la DDPP (Intervention) et exercice de gestion de crise sanitaire, échanges sur les missions de la DDPP (attribution d'agrément européen, inspection d'atelier, non conformités récurrentes)*

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.

Modalités d'évaluation des acquis :

- Au démarrage : Tour de table d'évaluation des connaissances et attentes de la formation : évaluation des besoins et des niveaux de formation par le formateur et mise en adéquation du programme
- En cours de cette session : Exercice sur les germes pathogènes, utilisation du GBPH en binôme ou petit groupe pour la détermination des bonnes pratiques, restitution collective, exercice de gestion de crise en petit groupe et restitution.
- En fin de session : Exercice de gestion de crise, restitution par petit groupe, quizz d'évaluation des acquis,

Tarifs :

- Public non éligible : 30€/heure soit 630€ la session
- Public VIVEA : 30€/jour soit 90€ pour la session (sous réserve d'avoir exprimé votre consentement d'accord de prise en charge par VIVEA).
- Public salarié relevant d'OCAPIAT : 630€ la session (possibilité de prise en charge à 50% via le dispositif Boost Compétences d'OCAPIAT à solliciter par l'employeur : cf modalités financières des conditions générales).



8. Hygiène en transformation laitière

Pré-requis : Cette formation est destinée aux salariés opérant en exploitation laitière fermière.

Objectifs de cette session : Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en œuvre dans un atelier de transformation laitière pour la fabrication de produit de qualité. Identifier ce qu'est un plan de maîtrise sanitaire au sein d'une exploitation et le mettre en œuvre.

Contenu et méthodes mobilisées :

1. *Connaître les obligations d'une entreprise par rapport à la mise en marché de produits laitiers fermiers (powerpoint)*
2. *Identifier les risques biologiques, physiques et chimiques sur une exploitation laitière (powerpoint, visite d'atelier sur site de formation)*
3. *Comprendre l'intérêt du GBPH européen pour la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire et le mettre en œuvre (remise du GBPH européen et exploration du document, travaux en petits groupes sur les bonnes pratiques d'hygiène avec restitution collective)*

Modalités :

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

Modalités d'évaluation des acquis :

- Au démarrage : Tour de table d'évaluation des connaissances et attentes de la formation : évaluation des besoins et des niveaux de formation par le formateur et mise en adéquation du programme
- En cours de cette session : Exercice sur les germes pathogènes, utilisation du GBPH en binôme ou petit groupe pour la détermination des bonnes pratiques, restitution collective.
- En fin de session : quizz d'évaluation des acquis.

Tarifs :

- Public non éligible : 30€/heure soit 210€ la session
- Public salarié relevant d'OCAPIAT : 210€ la session (prise en charge possible par OCAPIAT à 100% cf modalités financières des conditions)
-



BULLETIN D'INSCRIPTION EN FORMATION ARVD 2024

Valant contrat de formation professionnelle

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

Le(La) soussigné(e) : (Nom)

(Prénom)

Née le : ___ / ___ / ___ Genre : Masculin Féminin

Adresse complète :

Code postal :

Ville :

Tel :

E-mail :

demande à être inscrit à la session de formation intitulée :

- Fabriquer : de la crème et du beurre fermier des yaourts à la ferme des fromages frais à la ferme
 des fromages affinés à la ferme des crèmes glacées à la ferme des desserts lactés à la ferme
 Gérer les risques en transformation laitière à la ferme
 Hygiène en transformation laitière (réservé aux salariés)

- Nom de l'entreprise :

Contact entreprise (Noms/Prénoms) :

Adresse complète entreprise (si différente du candidat) :

Mail :

Tél :

- Niveau de formation du candidat à la formation :

Niveau VI fin de scolarité obligatoire

Niveau V BEP ou 1^{er} cycle secondaire (BPA, BEAP, BEP, CAPA, CAP)

Niveau IV BAC (STA, BAC général, technologique, professionnel, CCTAR)

Niveau III Bac +2 (BTS, DUT, DEUG, BTSa)

Niveau II Bac +3 et 4 (License, Maîtrise)

Niveau I Bac +5 et plus (Doctorat, Ingénieur, DEA, DESS)

- Statut dans l'exploitation** : (cocher le statut dans la deuxième colonne et fournir les documents demandés en accompagnement de ce bulletin)

STATUT		Modalités de prise en charge		
Chef (fe) d'exploitation	<input type="checkbox"/>	Cotisant(e) à VIVEA: (perçu par la MSA)	 Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant	
Conjoint(e) collaborateur	<input type="checkbox"/>	Depuis : moins de 1 an * <input type="checkbox"/> ,		* Fournir une attestation d'affiliation à la MSA
Aide familial	<input type="checkbox"/>	plus d'1an <input type="checkbox"/>		
Candidat(e) à l'installation	<input type="checkbox"/>	Fournir les documents précisés dans les conditions générales		
Salarié(e) d'exploitation*	<input type="checkbox"/>	Sous réserve de la réalisation des démarches administratives par l'employeur selon les conditions générales		
Autre : (préciser) :				

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

- Personne en situation de handicap**

Si vous êtes une personne en situation de handicap (PSH) et que vous avez des besoins particuliers pour suivre la formation, veuillez les préciser ici :

- J'accepte les conditions générales et les modalités financières du catalogue de formation ARVD 2024

Fait à : _____ Le : _____

Signature du candidat	Signature de l'entreprise	Signature du responsable de la formation



Bulletin à retourner à :

Par courrier :

**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

Par mail :

contact@adpl62.fr



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