

15 février 2024

Chambre d'Agriculture  
salle Roussel  
56 avenue Roger Salengro  
St Laurent Blangy

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 1<sup>er</sup> février 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.



[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

Connaître les  
bonnes pratiques  
d'hygiène pour la  
transformation  
de denrées  
alimentaires  
végétales

JEUDI 15 FÉVRIER  
2024

DE 9 h à 17h

St Laurent Blangy





## ■ Objectifs

☒ Comprendre et connaître l'essentiel de la réglementation sanitaire et les grands principes de l'hygiène alimentaire en transformation fermière végétale.

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



## ■ Programme

- ☒ La réglementation en vigueur applicable aux ateliers de transformation végétale
- ☒ Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène
- ☒ Les spécificités de la transformation des végétaux
- ☒ Savoir repérer et évaluer les risques de contaminations microbiologiques
- ☒ Plan de maîtrise sanitaire
- ☒ La réglementation en matière d'étiquetage des produits alimentaires

Réponse impérative avant le 1er février

### CONNAÎTRE LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR LA TRANSFORMATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES VÉGÉTALES (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

72€ pour les cotisants VIVEA  245€ pour les non cotisants VIVEA

signature



## ■ Public

☒ Agriculteurs et salariés diversifiés manipulant et transformant des **denrées végétales**.



## ■ Tarif\*

☒ **72€ pour les cotisants VIVEA** (chef d'exploitation, conjoint collaborateur, cotisant solidaire, aide familial).

☒ **245€ 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)



## ■ Intervenantes

☒ Noémie BOUTILLIER et Sarah DUQUEYROIX, conseillères diversification - Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais.

\*Repas en sus