

CIVAM Hauts-de-France

contact@civam-hautsdefrance.de

www.civam-hautsdefrance.fr

Dernière modification : 19/12/2024



Offre de formation 2025



Association CIVAM Hauts-de-France « Je travaille au Vert » 350 rue du Moulin 59246 Mons-en-Pévèle



Qui sommes – nous ?	2
Nos engagements et notre philosophie pour les formations	3
INSCRIPTION	4
EVALUATION	4
Information handicap	4
Info Handicap	5
Savoir caractériser ses produits pour bien les conseiller à ses clients	
..... Erreur ! Signet non défini.	
Réussir son marché fermier	
..... Erreur ! Signet non défini.	Erre
Communiquer efficacement sur mes portes ouvertes	
..... Erreur ! Signet non défini.	
Insectes et Arthropodes parasites externes des ruminants	
..... Erreur ! Signet non défini.	
Viande en circuits courts : cadres réglementaire et sanitaire de la transformation & vente de viande à la ferme	
..... Erreur ! Signet non défini.	Erre
Lancer ou relancer son point de vente de produits fermiers bio	
..... Erreur ! Signet non défini.	
Savoir faire des photos professionnelles et attractives	
..... Erreur ! Signet non défini.	
Utiliser un logiciel de tableur pour gagner en efficacité sur ma ferme	
..... Erreur ! Signet non défini.	
Vendre les produits issus de mon élevage (produits laitiers / viande / volaille / œufs) en circuits courts : savoir calculer des prix rémunérateurs	
..... Erreur ! Signet non défini.	
Inspirer des recettes à mes clients, appétissantes, faciles et petit budget	
..... Erreur ! Signet non défini.	
Favoriser la présence de l'avifaune sauvage sur ma ferme	
..... Erreur ! Signet non défini.	
Plantes à parfum et aromatiques : optimiser temps et rendement	
..... Erreur ! Signet non défini.	



Déclaration d'activité et PMS : quelles sont mes obligations en tant que professionnel de l'alimentaire?

ur ! Signet non défini.

Erre

Le réseau CIVAM

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui, par l'information, l'échange et la dynamique collective, innovent sur les territoires.

Réseau CIVAM défend le développement durable, l'agriculture paysanne et œuvre pour des campagnes vivantes !

Réseau CIVAM fédère et coordonne ces groupes locaux à l'échelle nationale.

<https://www.civam.org/>

Le CIVAM Hauts-de-France

Basé à Mons en Pévèle, le CIVAM Hauts-de-France compte 84 adhérents en 2024 : agriculteurs pour la majorité, artisans et porteurs de projet.

L'association vise à promouvoir les produits fermiers et savoir-faire locaux ainsi qu'à pérenniser et développer les projets des fermes (et ateliers), en circuits courts. Pour cela, le CIVAM organise de nombreux événements de promotion et de sensibilisation au consommateur local (portes ouvertes, marchés de producteurs ..) ainsi que des formations courtes, thématiques et concrètes sur le pilotage d'entreprise, la commercialisation, la préservation des ressources, la production durable ou encore la transformation de la ferme.

Le CIVAM est membre de Réseau CIVAM, du PID (Point Information Diversification) et d'InPACT Hauts de France.

Le CIVAM est soutenu par la Région Hauts-de-France, le département du Nord, la Métropole Européenne de Lille, Douaisis Agglo et L'Agence de l'eau Artois Picardie.



L'essence même du CIVAM Hauts-de-France est de travailler au plus proche des attentes et besoins du terrain

Notre objectif est de construire un programme de formation qui s'adapte et qui demeure cohérent avec

- Vos profils,
- Vos situations personnelles et professionnelles,
- Vos structures,
- Vos besoins,
- Vos envies.

Ceci sur le fond et la forme !

Les formations sont aussi organisées en cohérence avec l'offre des partenaires, les politiques locales ainsi que les actualités et tendances de la profession agricole

- Vous avez une idée de thème ?
- Vous avez une suggestion d'intervenant, de visite ?
- Vous avez des propositions d'amélioration des formats, de la communication, des lieux d'accueil ?
- Vous rencontrez des difficultés d'accès à nos formations (financier, géographique, accessibilité aux personnes porteuses de handicap...) ?

Faites-le nous savoir ! Toutes vos idées restent et resteront le socle de notre projet !



Comment s'inscrire ?

→ Programmes détaillés et inscription : Cliquez sur le lien suivant et remplissez le formulaire en ligne correspond au stage de votre choix : <https://www.civam-hautsdefrance.fr/formation/>

→ Si vous rencontrez des difficultés d'accès aux formulaires d'inscription ou si vous n'avez pas de connexion internet, contactez Sophie Wauquier qui vous enverra le formulaire imprimé, par courrier

Toute inscription doit être finalisée au moins 15j avant le démarrage de la formation

Toute inscription vous engage et vous sera facturée

Vous recevrez au moins 7 jours avant le démarrage de stage votre convocation et le livret d'accueil détaillé avec toutes les précisions pratiques.

Inscriptions de « dernières minutes » : Cela reste possible, pour certaines formations uniquement, et sous réserve qu'il reste de la place : contactez Sophie Wauquier pour vos questions à ce sujet

Rappel pièces à fournir à l'inscription

(pour les formations uniquement, les temps d'information ne sont pas concernés):

-> Pour les agriculteurs :

-l'attestation **MSA de régularité**, comportant un code de sécurité et notifiant que la personne est à jour au regard de la formation professionnelle continue

-> Pour les porteurs de projet :

- Pour les personnes en première année de parcours à l'installation

L'attestation des conditions d'éligibilité au financement de VIVEA » en version originale émise par le CEPPP ;

L'engagement du porteur de projet » en version originale ;

La copie du Plan de Professionnalisation Personnalisé (PPP) signée des 2 conseillers et du créateur ou repreneur d'exploitation agricole ;

La copie d'écran du Compte Personnel de Formation du stagiaire mentionnant son prénom et nom (issue de « mon compte formation – Mes droits formation – Historique en PDF).

- Pour les personnes en seconde ou troisième année de parcours à l'installation :

L'attestation de renouvellement des conditions d'éligibilité au financement VIVEA » en version originale ou copie, émise par le CEPPP.

* Pour l'obtenir :

Se connecter sur son espace privé MSA : service en ligne.

Se rendre dans l'espace « demander mes attestations professionnelles ». Si à cette date l'adhérent est à jour, l'attestation VIVEA lui est délivrée en temps réel sous la forme d'un fichier pdf qu'il peut imprimer et transmettre. Un code sécurité unique figure sur l'attestation : il se présente sous un identifiant alphanumérique et un flash code qui permettront à VIVEA de vérifier auprès de la MSA les informations figurant sur cette attestation.

- Nous nous engageons à rendre, autant que possible, nos formations accessibles aux personnes en situation de handicap en mettant en œuvre des adaptations, le cas échéant.
- Chaque situation étant unique, nous vous demandons de préciser, à l'inscription, les points qui pourraient vous poser des difficultés (une rubrique est prévue dans le formulaire). Nous pourrions ainsi confirmer l'ensemble des possibilités d'accueil et vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions, en accord avec votre employeur.
- Pour toutes informations complémentaires, nous vous conseillons les structures suivantes : ONISEP, AGEFIPH et FIPHFP

<https://www.agefiph.fr/>

- Formation professionnelle continue / **réglementation transformation**
- **Intervenant extérieur** : Damien MAILLARD,
- Formation de **08h00** à destination des agriculteurs (toutes productions)

Les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et doivent disposer d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle. Cette formation est souvent appelée formation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Cette obligation est instaurée par la réglementation européenne encadrant l'hygiène alimentaire appelée « Paquet hygiène » et s'adresse à toute la filière agroalimentaire. Toute personne manipulant des denrées alimentaires doit avoir suivi cette formation.

Le CIVAM a organisé, ces 2 dernières années, plusieurs formations en lien avec la transformation alimentaire et il est apparu que le cadre réglementaire n'est pas toujours bien compris et que les agriculteurs se questionnent beaucoup sur leurs obligations, leur méthode, les déclarations obligatoires ainsi que les formations à réaliser. Une visio d'information a été organisée en fin d'année 2024 sur le volet réglementaire de la transformation alimentaire. En continuité, le CIVAM organisera en 2025 au moins une session de la formation obligatoire « hygiène et sécurité » ainsi qu'une formation autour de la rédaction du Plan de Maitrise Sanitaire.

Objectif : Maîtriser et être capable d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire sur sa structure

Outils et moyens pédagogiques : Diaporama commenté, exposé oral, échanges questions / réponses, étude de cas

21 et 24 janvier 2025 09h00-13h00
Métropole lilloise (lieu à confirmer)

Contribution au fond associatif du CIVAM

- 35€ pour les agriculteurs et porteurs de projets en démarche d'installation (prise en charge d'une partie du cout pédagogique par VIVEA)
- 50 € pour les autres stagiaires

les adhérents au CIVAM bénéficient d'une réduction de 20 €

Evaluation des connaissances / compétences acquises : QCM entrée et sortie de stage

Evaluation de la satisfaction par 2 formulaires en ligne (sortie de formation et 2 mois plus tard) envoyés et analysés par le CIVAM

Une **attestation** de suivi de formation est remise à tous les stagiaires

Programme complet et inscription :

Formulaire en ligne via www.civam-hautsdefrance.fr
rubrique « formation »

Programme

Accueil

- Présentation du CIVAM
- Présentation de la formation
- QCM : test de connaissance au démarrage
- Présentation de l'intervenant
- Tour de table : nom, prénom, commune, type de production, présentation, attentes,

Connaître et comprendre les grands principes de l'hygiène alimentaire au sens de l'administration européenne et française

- Définition
- Exigences réglementaires et obligations
- Pénalités et sanctions encourues en cas de manquement
- Ressources utiles

Être capable de maîtriser les risques physiques, chimiques et allergènes dans le process de fabrication de son produit

- Les risques physiques
- Les risques chimiques
- Zoom sur les allergènes

Pour chaque : définition, illustration avec un exemple concret, moyens de maîtrise préventifs et curatifs

Bilan de mi-journée : questions, compléments d'information, vérification de l'adéquation aux attentes

Introduction

Rappels de la session 1

Présentation de la formation et des intervenants en cas de nouveaux participants

Connaître et comprendre les grands principes de microbiologie appliqués à l'alimentaire

- Les différentes formes microbiologiques
- Cycle de vie des bactéries
- Risques identifiés

Être capable de maîtriser les risques biologiques/microbiologiques dans le process de fabrication de son produit

- Le risque microbien : contamination et multiplication
- Illustrations par des exemples concrets ;
- Moyens de maîtrise préventif et curatif

Bilan

Bilan oral : question, compléments d'information, vérification de l'adéquation aux attentes

- Questions complémentaires
 - Evaluation de la satisfaction par un tour de table oral
 - QCM de fin de formation
 - Correction orale
 - Envoi des formulaires de satisfaction par mail
- Une suite est-elle souhaitée à cette formation ?



