

CIVAM Hauts-de-France

contact@civam-hautsdefrance.de

www.civam-hautsdefrance.fr

Dernière modification : 16/06/2025



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
CONTACT	5
Hygiène et sécurité alimentaire pour mon activité de transformation et/ou vente de produits fermiers	6
Rédiger le Plan de Maitrise Sanitaire pour son activité de transformation de produits fermiers bio	8
Organiser un événement « portes-ouvertes »	11
HACCP : mettre en conformité son activité de transformation de produits fermiers	14
BILAN	17

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 15 jours 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/>

CONTACT

Sophie WAUQUIER

Coordinatrice du CIVAM

Responsable formation

Référente Handicap

06.70.80.56.75

civam.nord@gmail.com



- 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

Prérequis : aucun

21 et 24 janvier 2025 09h00-13h00
Marquillies (MEL)

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 » *Formulaire papier disponible sur demande à civam.nord@gmail.com*

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,

Connaitre 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

Connaitre 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 ?

- Formation professionnelle continue / **réglementation transformation**
- **Intervenant extérieur** : Damien MAILLARD,
- Formation de **15h00** (+1h en ind.) à destination des agriculteurs bio de l'Avesnois

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.

Le CIVAM a organisé la formation « hygiène et sécurité alimentaire » en janvier. Nous poursuivons au trimestre 1, avec les 2 autres obligations instaurées par la réglementation européenne encadrant l'hygiène alimentaire appelée « Paquet hygiène » : la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et le Plan de Maitrise Sanitaire.

En réponse à la demande du terrain, nous choisissons d'intégrer ce dernier volet « PMS » au programme d'actions du CIVAM pour le plan bio territorial du PNR Avesnois et y organiserons donc cette session. Cette journée vise à ce que les agriculteurs soient capables de comprendre les fondements du PMS et de le rédiger de façon personnalisée pour leur structure

Objectif : Rédiger un plan de maitrise sanitaire conforme à la réglementation et adapté à sa structure

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

Prérequis : avoir suivi une formation HACCP ou Hygiène / sécurité alim.

19/02 9h-16h30, 10/03 9h-13h, 18/03 9h-13h
La Flamengrie (Avesnois)

Contribution au fond associatif du CIVAM

- Formation entièrement offerte aux agriculteurs

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 » *Formulaire papier disponible sur demande à civam.nord@gmail.com*



Programme

Modules 1 et 2 (journée)

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,

Comprendre le principe du Plan de Maitrise Sanitaire

- Contexte réglementaire
- Principe
- Intérêt
- Ossature du document.
- Présentation d'exemples.

Rédiger le chapitre « présentation de l'entreprise »

- travail individuel de rédaction, guidé par l'intervenant

Bilan de mi-journée : questions, adéquation aux attentes ?

Comprendre et identifier les bonnes pratiques d'hygiène pour son activité

- Rappels de la formation « hygiène et sécurité »
- Personnel,
- Maintenance des équipements et locaux,
- Gestion du nettoyage,
- Gestion de l'eau,
- Gestion des déchets
- Lutte contre les nuisibles

Rédiger le chapitre « hygiène » et le plan de nettoyage

- travail individuel de rédaction, guidé par l'intervenant

Bilan de la journée

Programme (suite)

Module 3 (matinée)

HACCP ; rappel de la méthode

Présentation d'un exemple de diagramme process + analyse de plusieurs étapes.

Rédiger le chapitre « Analyse des risques »

- travail individuel de rédaction, guidé par l'intervenant
- > diagramme process, Analyse des étapes, Classement en PRP, PRPo et CCP, Procédures, contrôles et enregistrements.

Bilan de mi-journée

Module 4 (matinée)

Comprendre les enjeux et la méthode de gestion des non-conformités

- La gestion de la traçabilité et des non-conformités (lots, retrait-rappels, autres NC internes et externes).

Rédiger le chapitre « traçabilité et gestion des non-conformités »

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 ?

Rendez-vous individuel

(réservé aux agriculteurs bio de l'Avesnois)

En lien avec les temps collectifs, échanges et conseils personnalisés d'1h en visio avec l'intervenant sur un des chapitres du PMS (il sera demandé de l'envoyer en amont pour relecture) pour finaliser la rédaction du PMS

- Formation professionnelle continue / **Communication**
- **Intervenants extérieurs** : Magali Baron, Kelvin Chapelot, Sophie Wauquier
- Formation de **7h00** à destination des agriculteurs / artisans inscrits à Tous en bottes

Le CIVAM organise en région, depuis 2001, des portes ouvertes à la ferme. « Tous en bottes » a pris le relais de « de ferme en ferme » en 2015. L'objectif général de cette opération est de promouvoir les dynamiques de développement durable en milieu rural. Pour organiser des portes-ouvertes, et de façon générale un événement grand public, la planification et l'organisation sont essentielles ! Cette journée vise à apprendre aux agriculteurs à construire leur rétroplanning de travail en vue de leur opération portes-ouvertes

Objectif : Être capable d'organiser sur sa structure un événementiel « Portes-ouvertes »

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

Prérequis : Aucun

24 février 2025 09h00-13h00
Râches (Douaisis-Agglo)

Contribution au fond associatif du CIVAM

La formation est entièrement gratuite; repas compris

Seule la contribution VIVEA sera débitée du compte de formation professionnelle continue et reversée directement au CIVAM

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 » *Formulaire papier disponible sur demande à civam.nord@gmail.com*



Programme

Accueil

- QCM de positionnement début de stage
- Présentation du CIVAM
- Présentation de la formation
- Présentation des intervenants (rapide, elle sera détaillée dans la matinée)
- Tour de table : présentation (nom, ville, production), nombre de participation à Tous en bottes, ma motivation première pour cet événement

J'organise une opération portes ouvertes avec le CIVAM

- Généralités : les financeurs, les participants 2025 et leurs propositions de dates/horaires de portes ouvertes
- Quelques rappels de fonctionnement / vos engagements, calendrier de travail du CIVAM et dates clés
- Les fondamentaux d'une opération portes ouvertes
- Quelles sont les grandes étapes pour la communication (et l'organisation générale) autour de mes portes – ouvertes : retroplanning
- Le matériel

Être capable de prendre part à une stratégie de communication collective en comprenant ses objectifs et en étant acteur de celle-ci

Présentation de Magali Baron, partenaire réseau sociaux et stratégie de com' pour Tous en bottes 2025

Présentation en partant du cas concret Tous en bottes 2025 :

- La stratégie réseaux sociaux choisie
- La stratégie médias : le rétroplanning type, où trouver les contacts des journalistes ?
- les facteurs de réussite collectif : illustration avec ce qui vous sera demandé pour Tous en bottes : partage des posts, travaux personnels à prévoir (ex : réalisation d'une vidéo, envoi d'une recette..)

Être capable de comprendre et appliquer les fondamentaux pour des photos et supports de communication réussis

Présentation de kelvin Chapelot, partenaire site web, création graphique et photo pour Tous en bottes 2025

- Conseils et astuces pour générer des photos réussies, percutantes pour la communication de votre structure. Erreurs courantes à éviter
- Zoom sur la séance photo avec un professionnel : la préparer, retour sur l'année précédente
- Les règles de base en graphisme (papier et numérique) Présentation de l'univers graphique de tous en bottes 2025 pour illustrer le propos

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

REPAS PARTAGÉ

Programme (suite)

Être capable de produire du contenu (photo et vidéo) concret selon les apports théoriques de la matinée

Sur la base des contenus dont aura besoin Magali pour la stratégie Facebook :

- Atelier photo / vidéo en binôme sous forme d'exercices (ex : vidéo de présentation de la ferme ou d'un produit)
- Création de plusieurs espaces dans la salle (mise en scène avec accessoires, fond, décor..)
- Photos de groupe, photo par type de production, photo par territoire

Les stagiaires seront informés en amont des éléments à apporter (produits, tenue pro..)

Bilan

QCM de fin de formation

Correction orale du QCM

Évaluation de la satisfaction par un tour de table oral

Envoi des questionnaires de satisfaction Google Form

- Formation professionnelle continue / **réglementation transformation**
- **Intervenant extérieur** : Damien MAILLARD,
- Formation de **7h00** à destination des agriculteurs qui transforment à la ferme

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.

Le CIVAM a organisé la formation « hygiène et sécurité alimentaire » en janvier. Nous poursuivons au trimestre 1, avec les 2 autres obligations instaurées par la réglementation européenne encadrant l'hygiène alimentaire appelée « Paquet hygiène » : la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Ce cycle de formation complet vise à ce que les agriculteurs soient capables de comprendre les enjeux de l'analyse des risques en transformation alimentaire et de rédiger de façon personnalisée pour leur structure

Objectif : Acquérir la méthode HACCP pour l'appliquer à sa structure et ses process

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

Prérequis : avoir suivi une formation "hygiène et sécurité alimentaire"

03 mars 2025 09h00-17h00

Villeneuve d'Ascq (MEL)

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 coût 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 » Formulaire papier disponible
sur demande à civam.nord@gmail.com



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,

Comprendre les enjeux de l'obligation de formation à la méthode HACCP

HACCP : contexte réglementaire et généralités

Être capable de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène sur sa structure

Focus : application des bonnes pratiques d'hygiène sur votre structure

- personnel
- l'organisation de la maintenance des locaux, équipements et matériels
- plan de nettoyage et de désinfection
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Gestion de l'approvisionnement de l'eau
- maîtrise des températures (hors CCP)
- contrôle à la réception et à l'expédition

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

Être capable de présenter son analyse et sa maîtrise des risques en suivant la méthode HACCP

Mise en application de l'HACCP : analyse et maîtrise des risques

- Établir le diagramme de fabrication
- Lister les risques à chaque étape.
- Caractériser les risques et les réponses possibles
- Arbre de décision

Présentation étape par étape d'un exemple fictif détaillé

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 ?

Intitulé	Date(s)	Lieu(x) de formation	Nombre d'inscrits	Nombre de participants	Satisfaction : moyenne du groupe	Réponse apportée par la formation aux attentes initiales
Hygiène et sécurité alimentaire pour mon activité de transformation et/ou vente de produits fermiers	21/01/25 24/01/25 (durée : 8h00)	Marquillies	11	11	9.45/10	3.45/10
Organiser ses portes-ouvertes	24/02/25 (durée : 7h00)	Râches	12	11	8.55/10	3.81/4
Rédiger le Plan de Maitrise Sanitaire pour son activité de transformation de produits fermiers bio	19/02 10/03 18/03 +Rdv individuel (durée : 14h30)	La Flamengrie	7	7	9.6/10	3.71/4
HACCP : mettre en conformité son activité de transformation de produits fermiers	03/03 (durée 7h00)	Villeneuve d'Ascq	10	9	9.63/10	3.88/4