



## PUBLIC

Chef d'exploitation et salarié agricole en Ile de France

Pré-requis : aucun



## DATES, HORAIRES ET LIEUX

Date	Horaires	Adresse
Mardi 15 novembre 2022 et Lundi 28 novembre 2022 (matin)	9h00 17h30	Chambre d'agriculture 2 avenue Jeanne d'Arc 78153 LE CHESNAY cedex
à votre rythme à réaliser entre le 16/11/2022 et 27/11/2022	Durée : 2h00	A distance en autonomie depuis votre lieu avec accès internet
RDV Individuel	Durée : 3h00	Sur votre exploitation



## FRAIS

**Tarif applicable aux ayants-droits VIVEA : gratuit**

Pensez à valider votre consentement reçu par mail de vivéa (pensez à vérifier vos spams).

**Tarif autres publics : 688 €**

**Salariés agricoles :** vous pouvez demander une prise en charge financière (45% du coût de la formation) auprès d'OCAPIAT (dispositif BOOST COMPTENCES).

Contact : **OCAPIAT**, Tél : 01 40 19 41 20, [www.ocapiat.fr](http://www.ocapiat.fr)

**Crédit d'impôt (chef d'entreprise) :** vous pouvez bénéficier d'un crédit d'impôt d'un montant correspondant au total des heures passées à la formation, multiplié par le taux horaire du SMIC (10,48€) dans la limite de 40 heures par année civile et par entreprise (par exemple, 7 heures x 10,48 = 73,36 euros).

**Service de remplacement :** Le service de remplacement peut mettre à votre disposition un agent de remplacement lors de vos absences. Contact Ouest IDF et petite couronne : 01.39.53.73.94 / Contact 77 : 01.64.79.30.56)

**Les repas et les déplacements sont à la charge des participants.**

Une attestation de fin de formation vous sera adressée après le stage.

En cas de cessation anticipée de la formation du fait de l'organisme de formation : le contrat est résilié et le règlement de la formation est remboursé au participant en totalité.

Les conditions générales et le règlement intérieur sont disponibles sur demande, auprès du service formation de la Chambre d'agriculture de région Ile-de-France.

## Renseignements et inscriptions :

Maï CHAPELIN

Chambre d'agriculture de Région Ile-de-France

2 avenue Jeanne d'Arc

78150 LE CHESNAY

tél. : 01 39 23 42 38

e-mail : [formation@idf.chambagri.fr](mailto:formation@idf.chambagri.fr)



# FORMATION



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
DE RÉGION  
ILE-DE-FRANCE

Les 15 et 28 novembre 2022

LE CHESNAY (78)

+ a distance : 2h00

+ RDV sur exploitation : 3h00

## REGLEMENTATION ET HYGIENE EN MAGASIN



## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Connaitre la réglementation juridique et fiscale de l'achat/revente, la réglementation liée aux ERP, réglementation sur l'étiquetage, et la réglementation liée à la signalétique en bord de routes
- Connaitre la réglementation liée à l'hygiène à travers le plan de maitrise sanitaire et les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place dans un point de vente à la ferme

**Intervenant(s) :** Noémie BLAIN Chargée d'Etudes produits fermiers - CARIDF

Thomas VENETIS Ingénieur Qualité de la CARIDF

## **PROGRAMME :**

### **Jour 1 :**

**Quelles sont les règles à respecter dans son point de vente ?**

- Connaitre les règles d'urbanisme
- Se familiariser avec les exigences réglementaires pour un établissement recevant du public (ERP) : sécurité et accessibilité
- Maitriser les informations à communiquer au consommateur (étiquetage des produits, caisses et balances, ticket de caisse)
- Appréhender les règles liées à la création et l'implantation de panneaux signalétiques

**Quelles sont les normes d'hygiène à respecter et comment les mettre en place ?**

- Connaitre la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments : méthode HACCP adaptée à la remise directe, les exigences réglementaires en matière d'étiquetage, traçabilité, gestion des produits non-conformes
- Pouvoir identifier les différents dangers sanitaires liés aux manipulations et aux produits commercialisés et pouvoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène adéquates

**Partie à distance :** (2h00)

**Evaluer les acquis et repérer les pistes de suivi et mettre en œuvre les pré-requis vus en formation sur son point de vente.**

- Grille d'audit et actions correctives à remplir en ligne

### **Jour 2 :**

**Vérifier l'état des connaissances et valider les acquis.**

**Analyse croisée des audits réglementaires des points de vente des participants.**

- Mise en commun du travail effectué à distance
- Confrontation et mise en exergue des points d'amélioration

**Transfert des acquis :** sur exploitation (3h00)

**Bilan et évaluations des participants**

### **Moyens pédagogiques:**

- Apports théoriques
- Echanges sur vos cas concrets
- Proposition de documents pré-remplis



*Pour tout renseignement supplémentaire,  
Noémie BLAIN : 07 52 60 19 58*