



AGRIBIO 04
L'Agriculture **BIO**
des Alpes de Haute-
Provence

Hygiène et HACCP : élaborer un plan de maîtrise sanitaire

Productions végétales & animales

12 et 13 mars 2026 – Malijai (04)

INFOS PRATIQUES

Date : 12 et 13 mars 2026

Horaires : 9h-17h

Lieu : Malijai (04), Espace Collaboratif Equitable (ECE)

Date limite d'inscription : 20/02/2026

Nombre de stagiaires : minimum 6 et maximum 12

Public ciblé : Agricultrices et agriculteurs du 04 et départements limitrophes

Repas : tiré du sac

Intervenante : Lorette REYNIER
Ingénieure agroalimentaire spécialisée en transformation de produits fermiers

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, Agribio04

Prérequis : Aucun.

Tarif : 30€/h. Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non finançables (salarié, demandeur d'emploi, chef d'entreprise hors agricole, particulier, etc.), contactez-nous.

Besoin de vous faire remplacer ? Contactez votre service de remplacement.

Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.

Inscription : formulaire d'inscription en ligne [en cliquant ici](#) et conditions générales de formation [en cliquant ici](#)

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Appliquer les règles d'hygiène de base
- Elaborer et appliquer un plan de maîtrise sanitaire (PMS) en transformation végétale

Programme

Jour 1 : Maîtrise des règles d'hygiène de base

- Tour de table : identification des acquis et des besoins
- Présentation des principaux micro-organismes en agroalimentaire
- Etude des principaux **modes de contamination et application de la méthode des 5 M** (main d'œuvre, matériel, matière première, milieu, méthode)
- Présentation des risques de toxi-infections alimentaires et prévention
- Règles d'hygiène en préparation froides et chaudes
- Présentation d'un **plan de nettoyage et désinfection**

Jour 2 : Elaboration et application d'un plan de maîtrise sanitaire

- Rappel du **cadre réglementaire** en vigueur
- Les guides de bonnes pratiques d'hygiène en transformations végétales et carnées et adaptation aux pratiques des stagiaires
- Explication des **principes de la méthode HACCP** : identification des risques sanitaires et maîtrise des points critiques pour les différents procédés de transformation
- Présentation des **règles de traçabilité** et de gestion des produits non conformes
- Détermination et mise en place des **contrôles à effectuer**, élaboration de **documents de contrôle**
- **Etude de cas concrets et travail sur les productions des stagiaires**
- Tour de table : évaluation des acquis et de la satisfaction

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Méthodes pédagogiques :

- Présentation diaporama avec photos
- Etude des cas concrets et échanges sur les applications en lien avec les productions des stagiaires

Moyens matériel et outils :

- Supports pédagogiques

Modalités d'évaluation

En début : analyse des acquis et des besoins par un tour de table. En fin : évaluation des acquis (questionnaire) et de la satisfaction (questionnaire).

Renseignements

Mégane VECHAMBRE
06 29 64 24 33 - conseillerppam@bio-provence.org

Mise à jour le 12/01/2024

[INSCRIPTION ICI](#)

Action réalisée avec le soutien financier de :

