



HACCP (2 JOURS)

En France, la réglementation impose à tous les professionnels qui manipulent, transforment ou distribuent des denrées alimentaires de mettre en place un PMS.

Objectifs:

Elaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire en application de la méthode HACCP

Contenus

Présentation de la réglementation en vigueur.

Connaissances des guides de bonnes pratiques d'hygiène et adaptation à ses pratiques personnelles.

Rappel des règles de bonnes pratiques d'hygiène (nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles, santé du personnel, gestion des températures, potabilité de l'eau).

Identification des risques sanitaires et maîtrise des points critiques (en application de la méthode HACCP).

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 contrôles.

Étude de cas concrets et travail sur les productions des stagiaires.



2 & 6 février 2026



Auch

Intervenant : Formateur de Beaulieu-Lavacant

Responsable de formation : François LAMBONI

Niveau : initiation

Bulletin d'inscription

FORMATION : HACCP

DATES : 2 et 6 février 2026

NOM :

PRENOM :

ENTREPRISE :

ADRESSE :

CODE POSTAL : **COMMUNE :**

TELEPHONE :

EMAIL :

DATE DE NAISSANCE:

PRÉCISIONS SUR VOTRE STATUT :

chef(fe) d'exploitation

salari(e) agricole

cotisant(e) solidaire

porteur(euse) de projet

autre, précisez:

Date d'installation le cas échéant:

.....



FORMATION PROFESSIONNELLE
HACCP

INFORMATIONS PRATIQUES :

Durée : 14H

Public : Paysan.nes et porteur.euses de projet.

Niveau: Initiation

Lieu et horaires : Auch, Gers de 9h à 17h.

Repas de midi : Repas tiré du sac pris sur place.

Accessibilité handicap : Accessibilité de personnes en situation de handicap non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour adapter les conditions d'accès à votre situation.

Coût et prises en charge: deux possibilités de financement

- **Prise en charge VIVEA** : agriculteurs installés à jour de leur cotisation professionnelle (chef d'exploitation, cotisant solidaire) et porteurs de projet avec PPP validé. Des documents vous seront demandés pour justifier de votre situation. Votre enveloppe formation sera décomptée de : 532 euros

- **Financement personnel** : 200 euros. (100 euros par jour)

Crédit d'impôt : Si vous êtes au régime d'imposition au réel, vous pouvez couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation Pour vos heures passées en formation vous pouvez bénéficier d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement.

Modalités de fin de formation :

- Une attestation de participation sera remis au stagiaire à la fin de la formation.

- Mode d'évaluation : fiche d'autoévaluation et questionnaire de satisfaction globale.

J'autorise l'ADEAR 32 à communiquer mes coordonnées pour un éventuel covoiturage.

En m'inscrivant à cette formation j'accepte les conditions générales de service de l'ADEAR 32 en ligne sur notre site sur l'onglet "Formations".

Fait à : Le
Signature

VOS ATTENTES SUR CETTE FORMATION:

Quelles sont les nouvelles pratiques, méthodes et connaissances que je souhaite acquérir ?

.....
.....
.....
.....

Inscription :

Veuillez retourner le bulletin d'inscription accompagné d'un **chèque de caution de 100 euros** (non encaissé) ou du montant de la formation pour les non-éligibles Vivea **avant le 26 janvier 2026** à l'adresse suivante :



ADEAR 32/ Association pour le développement de l'emploi agricole et rural

56 avenue des Pyrénées
32 000 Auch

Pour plus de renseignements, contactez nous au :

05 62 05 30 86 / 07 77 39 52 04 ou à
f.lamboni@adear32.fr

Numéro d'activité de formation : 73320036332