



Association Régionale des Vendeurs Directs
De produits laitiers fermiers des Hauts de France

Catalogue des formations 2017/2018

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 31 62 01 382 62
Avec le soutien financier de :



Association Régionale des Vendeurs Directs
Cité de l'Agriculture
54-56, avenue Roger Salengro BP 90136
62054 Saint Laurent Blangy
Tél : 03.21.60.57.22 Fax : 03.21.60.57.24
e-mail : contact@produitalaferme.fr
site : www.produitalaferme.fr

Sommaire :

- ✓ Modalités d'inscription
- ✓ Découvrir la transformation laitière fermière
- ✓ Concevoir ses locaux de transformation laitière à la ferme
- ✓ Hygiène en transformation laitière à la ferme (pour les salariés en transformation laitière)
- ✓ Gérer les risques sanitaires en transformation laitière à la ferme
- ✓ Fabriquer du beurre fermier
- ✓ Fabriquer des yaourts et des fromages frais fermiers
- ✓ Fabriquer des fromages affinés à la ferme
- ✓ Fabriquer des crèmes glacées à la ferme
- ✓ Fabriquer des desserts lactés frais
- ✓ Gérer les accidents de fromagerie
- ✓ Bulletin d'inscription FAFSEA
- ✓ Bulletin d'inscription ARVD

Formations ARVD

Conditions de participations

L'Association Régionale des Vendeurs Directs de produits laitiers du Nord- Pas de Calais vous propose différentes sessions de formations que vous découvrirez au fil de ce catalogue.

Seul un nombre minimum de participants inscrits nous permet de démarrer une session de formation, il est donc impératif de nous renvoyer un bulletin d'inscription (ARVD ou FAFSEA) avec le règlement pour la session qui vous intéresse (un bulletin par session si vous vous inscrivez à plusieurs sessions) et cela 3 semaines minimum avant le début de chaque session. Au-delà de ce délai, nous ne garantissons pas une prise en charge optimum par nos financeurs et notamment le FAFSEA. Une confirmation vous sera envoyée quinze jours avant le début de la formation pour vous préciser le lieu et les dates.

Pour vous faire bénéficier de tarifs d'inscription intéressants, nous faisons appel à des fonds de formation comme :

- VIVEA : fond de formation des exploitants agricole mais aussi pour des conjoints collaborateurs, des cotisants solidaires, des aides familiaux et des jeunes en parcours à l'installation (sous réserve de fourniture d'une attestation du PAIT suivant l'installation).
- FAFSEA : fond de formation des salariés agricoles

Etant donné que nous travaillons avec deux fonds de formation différents, chacun à sa propre démarche de prise en charge, nous vous demandons donc de remplir notre bulletin d'inscription ARVD et le bulletin FAFSEA si vous êtes salarié agricole. Vous retrouverez ces bulletins à la fin de ce catalogue ou en téléchargement sur notre site internet www.produitalaferme.fr.

Pour les stagiaires intéressés par nos sessions et qui ne seraient pas dans ces statuts, des possibilités de prise en charge sont parfois possibles mais c'est au stagiaire concerné de gérer cette demande (ou à son employeur).

Les modalités pratiques des sessions : Elles se déroulent de manière générale de 9h30 à 17h30. Les dates et lieux sont définis dès que nous avons recueilli suffisamment de bulletin d'inscription et constitué un groupe.

Les formations programmées sont régulièrement mis en ligne sur notre site internet : www.produitalaferme.fr.

Modalités de mise en œuvre des sessions de formation assurées par l'Association Régionale des Vendeurs Directs

L'ARVD est officiellement déclarée comme organisme de formation sous le n° 31 62 0138262. Elle peut donc bénéficier de financements spécifiques de la part de VIVEA et du FAFSEA, qui permettent de limiter le coût à la charge des bénéficiaires. En contrepartie, elle est tenue de respecter les règles imposées par ces financeurs résumées ci-dessous.

1. Qui peut participer aux sessions ?

Toute personne active sur une exploitation agricole reconnue comme telle à la MSA (chef d'exploitation, conjoint collaborateur, associé d'exploitation cotisant à VIVEA, salarié cotisant au FAFSEA). Exceptionnellement, d'autres publics peuvent être acceptés selon des modalités financières à définir au cas par cas.

La demande d'inscription ne peut être formulée qu'individuellement pour une personne physique qui sera la seule habilitée à suivre la formation : le remplacement par un membre de la famille ou un associé de l'exploitation ou un salarié, n'est pas accepté par les organismes financeurs de la formation, sauf à inscrire séparément les dites personnes et qu'elles respectent les engagements d'assiduité.

Pour permettre la bonne organisation matérielle, la demande d'inscription doit être formulée **au moins 21 jours** avant le début de la session.

2. Engagements des participants

Les participants sont tenus de **respecter strictement les horaires** indiqués (sauf accord préalable avec le responsable de la formation) et s'engagent à **participer à toute la session** (sauf cas de force majeure dûment justifiée).

3. Conditions financières

Les aides obtenues ne permettent généralement pas de couvrir l'intégralité du coût des sessions. Une participation est demandée aux stagiaires et le solde est pris en charge par l'ARVD.

- Pour les stagiaires éligibles au financement VIVEA (exploitant agricole, conjoint collaborateur, aide-familial, cotisant solidaire et jeune en parcours à l'installation) : cette participation est calculée sur la base d'un tarif de base réduit à 20 € / jour pour des formations de 3 jours maxi et 15€ / jour pour des sessions de 4 jours et plus.

- Pour les stagiaires salarié(e)s agricoles, et dont l'employeur cotise au FAFSEA : la participation demandée est la même que pour un éligible VIVEA sous réserve que la session de formation soit agréée par le FAFSEA.

- Pour les participants dont le statut ou les déclarations ne donnent pas accès au financement de VIVEA ou FAFSEA : le tarif plein correspond à 20€ / heure de formation

Le règlement doit obligatoirement être joint au bulletin d'inscription. Ce montant est révisable pour des sessions coûteuses et peu subventionnées. Les frais de repas ne sont pas inclus et seront réglés sur place chaque jour.

En cas d'empêchement de votre part, merci de nous prévenir au moins 8 jours avant le début de la formation, auquel cas, nous serons dans l'obligation d'encaisser les règlements.

4. Engagements de l'ARVD

L'ARVD s'engage à assurer le bon déroulement pédagogique de la session et à procurer aux participants les documents nécessaires.

A l'issue de la session, elle leur transmettra une attestation de présence, conforme aux émargements par demi-journée. Celle-ci leur permettra de justifier de leur participation si cette formation était imposée, de bénéficier d'une aide à l'utilisation du service de remplacement pour motif de formation, de bénéficier d'un crédit d'impôt, etc...

5. REGLEMENT INTERIEUR (Art. L 920-5-1 du Code du Travail)

Article I : Le présent règlement s'applique aux stagiaires participant aux formations organisées par l'ARVD Nord Pas de Calais, dans les locaux de la Cité de l'Agriculture – 56, Avenue Roger Salengro à Saint Laurent Blangy. Dans le cas où les formations sont dispensées dans un autre lieu, ce sont les dispositions réglementaires concernant l'hygiène et la sécurité de ce lieu qui prévalent.

Article II : Les stagiaires sont tenus de se conformer aux horaires de formation indiqués sur le programme, sauf accord avec le formateur responsable.

Article III : En fonction d'intérêts pédagogiques ou d'organisation, les horaires indiqués sur le programme peuvent être modifiés après accord entre les stagiaires et le formateur responsable.

Article IV : Il est interdit de fumer ou de téléphoner dans les salles de formation.

Article V : En cas d'incendie ou d'alerte, les stagiaires sont tenus de se conformer aux instructions du formateur responsable ou de toute personne autorisée.

Article VI : Tout stagiaire présentant un comportement dangereux pour l'ensemble des participants de la formation pourra être exclu temporairement de cette formation. Cette décision sera prise par le Directeur de l'ARVD ou par délégation, par le formateur responsable de la session.

Article VII : Pendant la formation, les stagiaires sont habituellement couverts par l'assurance de l'ARVD en ce qui concerne sa responsabilité vis-à-vis du public accueilli dans ses locaux.

Article VIII : Tout comportement délibérément dommageable aux personnes, aux locaux et aux matériels de la part d'un stagiaire engage la responsabilité civile de ce dernier.

Découvrir la transformation laitière à la ferme

Se lancer en vente directe ne s'improvise pas ! C'est en effet 3 métiers à la fois : éleveur, transformateur et vendeur. Voire 4 si on ajoute le métier de gestionnaire d'entreprise

Cette session d'une journée permet de décrire les clés de réussite pour faire aboutir un projet de transformation laitière à la ferme, d'en envisager les avantages et les inconvénients sur les facettes de chaque métier. A la fin de cette journée, nous vous proposons un témoignage d'un producteur laitier fermier et une visite d'exploitation.

Au programme :

- *Maîtriser la production laitière avant de se diversifier et savoir l'adapter à la vente directe*
- *Choisir sa gamme de produit et transformer dans de bonnes conditions sanitaires (hygiène, locaux, équipement, outil de maîtrise)*
- *Choisir son mode de commercialisation et connaître les outils pour promouvoir ses produits*
- *Maîtriser les coûts de production et le temps de travail pour fixer son prix de vente.*
- *Connaître les aides existantes et les personnes à contacter.*

Modalités :

Cette session se déroulera sur une journée et animée par Marie Vandewalle de l'ARVD avec l'intervention de Bertrand FAGOO, conseiller qualité du lait et d'une conseillère diversification de la Chambre d'agriculture Nord Pas de Calais. Elle aura lieu chez un producteur fermier pour bénéficier de son témoignage et d'une visite d'atelier.

Tarifs (hors frais de repas) inscription:

Eligible VIVEA : 20,00 € la session

Non éligible : 140,00€ la session

Cette session ne bénéficie pas d'un agrément FAFSEA, la démarche de prise en charge doit être effectuée par l'employeur du salarié agricole.



Concevoir ses locaux de transformation laitière à la ferme

Aménager des locaux de transformation laitière requiert de s'être posé au préalable plusieurs questions : Pour quel type de produit, pour quel volume, combien de personnes vont y travailler, quelles sont les normes d'hygiène, vais-je recevoir des visiteurs, ou envisager son emplacement : près de l'élevage ou près du site de commercialisation, réaménagement de bâtiment existant ou bâtiment neuf, quelle exposition, etc.

Autant de questions auxquelles la formation tentera de répondre.

Programme :

- *Comment concevoir ses locaux de transformation : nombre de pièces nécessaires en fonction de la gamme de produits et rôle de chaque pièce, flexibilité accordée aux producteurs fermiers.*
- *Les différents circuits (personnel, matières premières- produits finis, emballage,...)*
- *Visite de deux cas concrets : une fromagerie et un atelier produits frais, avantage et inconvénients*
- *Concevoir des locaux d'affinage : dimensionnement, flux d'air, isolation, exposition, climatisation.*

Modalités :

Cette session se déroulera sur deux journées et sera animée par l'ARVD avec l'intervention de Philippe Classeau du CFPPA de Le Quesnoy la deuxième journée. Chaque journée se déroulera chez des producteurs fermiers pour bénéficier de leur témoignage et d'une visite d'atelier.

Tarifs (hors frais de repas) inscription:

Eligible VIVEA ou FAFSEA* : 40,00 € la session

Non éligible : 280,00€ la session

*Pour les éligibles FAFSEA, merci de nous consulter 3 semaines minimum avant le démarrage de la session afin de réaliser les démarches spécifiques.



Hygiène en transformation laitière *

*Cette formation est spécifique aux salariés en transformation laitière fermière.

Le recrutement d'opérateurs en transformation est nécessaire au niveau des entreprises dès que les volumes se développent et afin que la qualité se maintienne. Sur cette demande, nous traiterons des bases à connaître sur l'hygiène en transformation laitière à la ferme impérative pour bien maîtriser la qualité des produits finis.

Au programme :

- *Connaître les obligations par rapport à la mise en marché de produits laitiers fermiers*
- *Identifier les risques biologiques, physiques et chimiques sur une exploitation laitière*
- *Comprendre un plan de maîtrise sanitaire*
- *Savoir arbitrer les non-conformités*

Modalités :

Cette session se déroule sur une journée (9h30-17h30) chez un producteur fermier dont l'activité et les locaux de transformation nous serviront de support et est animée par l'ARVD.

Tarifs (hors frais de repas) :

Eligible FAFSEA : 20,00 € la session

Non éligible : 140,00 € la session

*Pour les éligibles FAFSEA, merci de nous consulter 3 semaines minimum avant le démarrage de la session afin de réaliser les démarches spécifiques.



Gérer les risques sanitaires en transformation laitière à la ferme

Cette formation permet aux producteurs de se responsabiliser par rapport aux risques sanitaires, de savoir utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers, de réaliser son plan de maîtrise des risques et d'évaluer les impacts en cas de crise.

Cette formation est un préalable obligatoire pour pratiquer la transformation laitière à la ferme.

Au programme :

- *Se responsabiliser par rapport à ses obligations de transformateur laitier fermier*
- *Mieux connaître les risques biologiques : les bactéries recherchées dans les produits laitiers : *Listéria Monocytogènes, Salmonelles, Staphylocoques aureus et Escherichia Coli**
- *Identifier les points à risques biologiques, physiques et chimiques présents sur mon exploitation sur votre exploitation à l'aide du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les fabrications de produits laitiers et fromages fermiers*
- *Visite d'un atelier avec analyse des moyens mis en œuvre pour maîtriser les risques.*
- *Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire (lutte contre les nuisibles, entretien des locaux et des équipements, mesure d'hygiène du personnel, approvisionnement en eau*
- *Evaluation des impacts d'une crise sanitaire*
- *Anticiper la gestion des non-conformités*

Modalités :

Cette session, animée par l'ARVD se déroule sur 17 heures de formation de groupe réparties sur 2 journées de 9h30 à 17h30 et une après-midi de 13h30 à 17h00 avec une intervention du Docteur Vétérinaire Claude JOLY de Lumbres sur les germes pathogènes : sources, signes cliniques sur les animaux, conséquences pour la santé humaine.

Tarifs (hors frais de repas) :

Eligible VIVEA ou FAFSEA* : 50,00 € la session

Non éligible : 340,00 € la session

*Pour les éligibles FAFSEA, merci de nous consulter 3 semaines minimum avant le démarrage de la session afin de réaliser les démarches spécifiques.



Fabriquer du beurre fermier

Le thème de cette session est la maîtrise de la fabrication du beurre à la ferme pour les débutants et les producteurs souhaitant se perfectionner. Cette formation vise à améliorer la qualité de ce produit traditionnel régional.

Au programme :

- *Apprendre les bases de la fabrication du beurre*
- *Maîtriser la pratique en atelier fermier*
- *Connaître les différents paramètres techniques de fabrication (maturation, température, ph des crèmes...),*
- *Connaître les qualités et les défauts du beurre, mettre en œuvre des solutions pour améliorer la qualité.*

Modalités :

Cette session se déroule en 2 journées en atelier fermier. Elle est animée par l'ARVD, avec l'intervention de Philippe CLASSEAU enseignant en transformation laitière du CFPPA de Le Quesnoy.

Tarifs (hors frais de repas) inscription:

Eligible VIVEA ou FAFSEA : 40,00 € la session

Non éligible : 280,00€ la session

*Pour les éligibles FAFSEA, merci de nous consulter 3 semaines minimum avant le démarrage de la session afin de réaliser les démarches spécifiques.



Fabriquer des yaourts et des fromages frais de qualité à la ferme

Afin de répondre aux questions que vous vous posez sur la fabrication des yaourts et du fromage frais, l'ARVD vous propose un stage d'initiation sur leur fabrication.

Au programme :

- *Maîtriser la fabrication des yaourts aromatisés ou brassés aux fruits, du fromage frais type « campagne », « faisselle » ou « lissé » en rappelant les paramètres de base, en testant différents ingrédients.*
- *Cerner les différents problèmes de fabrication.*
- *Identifier les différents équipements nécessaires*

Modalités :

Cette session se déroule sur 4 journées en exploitation fermière avec l'intervention de Philippe Classeau, enseignant en transformation laitière au CFPPA de LEQUESNOY et animée par l'ARVD.

Tarifs (hors frais de repas) :

Eligible VIVEA ou FAFSEA* : 60,00 € la session

Non éligible : 560,00€ la session

*Pour les éligibles FAFSEA, merci de nous consulter 3 semaines minimum avant le démarrage de la session afin de réaliser les démarches spécifiques.



Fabriquer des fromages affinés à la ferme

L'objectif de cette session est de répondre à toutes vos questions sur les fromages affinés fermiers, des bases de fabrication aux problèmes d'affinage.

Au programme :

- *Maîtriser la fabrication des fromages affinés suivant leur type : pâte molle à croûte lavée ou fleurie, pâte pressée non cuite ou cuite à croûte brossée ou lavée,...)*
- *Les paramètres clés de la fabrication et de l'affinage*
- *Comprendre les principaux accidents de fabrication et savoir les résoudre*

Modalités :

Cette session se déroule sur 4 journées en exploitation fermière avec l'intervention de Philippe Classeau, enseignant en transformation laitière au CFPPA de LEQUESNOY et animée par l'ARVD.

Tarifs (hors frais de repas) :

Eligible VIVEA ou FAFSEA : 60,00 € la session

Non éligible : 560,00€ la session

*Pour les éligibles FAFSEA, merci de nous consulter 3 semaines minimum avant le démarrage de la session afin de réaliser les démarches spécifiques.



Fabriquer des crèmes glacées à la ferme

Afin de répondre à vos questions sur la fabrication des crèmes glacées et la confection des gâteaux glacés, l'ARVD vous propose un stage d'initiation.

Au programme :

- *Apprendre les bases de la fabrication de la crème glacée et calculer les proportions d'une recette*
- *Fabriquer de la glace en pratique*
- *Fabriquer des gâteaux glacés : bûches, vacherin, bombe...*
- *Etudier les investissements nécessaires à la mise en place d'une activité crème glacée et calculer son coût de revient*

Modalités :

Cette session, animée par l'ARVD se déroule sur 3 journées en exploitation laitière avec l'intervention de Philippe Classeau, enseignant en transformation laitière au CFPPA de LEQUESNOY et Jean-Pierre DARGENT de La Fabrique Gourmande, ancien restaurateur étoilé.

Tarifs (hors frais de repas) :

Eligible VIVEA ou FAFSEA* : 60,00 € la session

Non éligible : 400 € la session

*Pour les éligibles FAFSEA, merci de nous consulter 3 semaines minimum avant le démarrage de la session afin de réaliser les démarches spécifiques.



Fabriquer des desserts lactés frais

Le thème de cette session est d'apprendre la fabrication de desserts lactés frais à la ferme afin d'élargir la gamme des produits laitiers proposés.

Des produits comme les laits emprésurés aromatisés (caillebotte), les flans, mousses, îles flottantes, gâteaux de semoule ou de riz, riz au lait, œufs au lait, crème aux œufs, crèmes caramel, crème brûlée et crèmes desserts, tarte au libouli et confiture de lait seront au programme .

Au programme :

- *Maîtriser les différentes recettes des desserts lactés et identifier les techniques pour les réussir,*
- *Connaître les qualités et les défauts de ces produits pour trouver les remèdes pour améliorer la qualité.*
- *Connaître les coûts de revient*

Modalités :

Cette session se déroule sur 2 journées avec la participation de Jean-Pierre Dargent de La Fabrique Gourmande pour les produits cuits au four et Philippe Classeau du CFPPA de Le Quesnoy pour les préparations pasteurisées. Cette session aura lieu en atelier fermier.

Le lieu et les dates seront définis en fonction du nombre d'inscrit et de la localisation des participants.

Tarifs (hors frais de repas) :

Eligible VIVEA ou FAFSEA* : 40,00 € la session

Non éligible : 280,00 € la session

*Pour les éligibles FAFSEA, merci de nous consulter 3 semaines minimum avant le démarrage de la session afin de réaliser les démarches spécifiques.



Gérer les accidents de fromagerie

Des défauts d'aspect ou de goût des fromages peuvent entraîner un désintérêt du client par rapport au produit, des pertes de marché et des pertes économiques.

Afin de déterminer les causes de ces accidents de fabrication, nous ferons le tour des différents accidents d'affinages ou de fabrication arrivant en fromagerie et tenterons d'en trouver les remèdes.

Au programme :

- *Identifier les accidents de fromagerie connus : Mucor, Pseudomonas, défauts dus à l'oïdium, trous précoces ou tardifs*
- *Diagnostic de fromages à problèmes*
- *Remèdes aux défauts constatés*

Modalités :

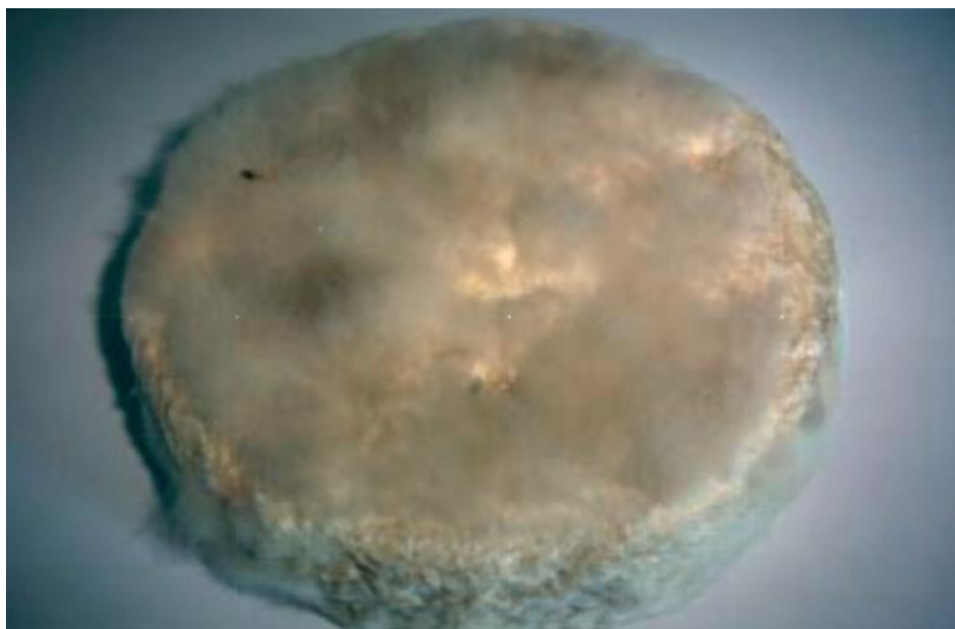
Cette session se déroule en 2 journées en exploitation fermière avec l'intervention de Philippe CLASSEAU enseignant en transformation laitière au CFPPA de Le Quesnoy en atelier fermier.

Tarifs (hors frais de repas) :

Eligible VIVEA: 40,00 € la session

Non éligible : 280,00 € la session

Cette session ne bénéficie pas d'un agrément FAFSEA, la démarche de prise en charge doit être effectuée par l'employeur du salarié agricole.





Déclarée organisme de formation sous le n° 31 62 01382 62

BULLETIN D'INSCRIPTION EN FORMATION

Valant contrat de formation professionnelle

Le(La) soussigné(e) : (Nom) _____ (Prénom) _____

(L'inscription ne peut se faire qu'au nom d'une personne physique qui sera la même à suivre toute la session)

Née le : _____ E-mail : _____

Adresse complète : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Tél. fixe : _____ Portable : _____ Fax : _____

Statut dans l'exploitation : (cocher le statut dans la première colonne et préciser si cotisant fonds de formation)

Chef d'exploitation	<input type="checkbox"/>	Cotisant à VIVEA: (perçu par la MSA) * Fournir une attestation d'affiliation à la MSA <input type="checkbox"/> OUI depuis: moins de 1 an * <input type="checkbox"/> , plus d'1an <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> NON
Conjoint collaborateur	<input type="checkbox"/>	
Aide familial	<input type="checkbox"/>	
Jeune en parcours d'installation	<input type="checkbox"/>	Fournir une attestation de ce statut par le centre qui suit votre parcours à l'installation
Salarié d'exploitation	<input type="checkbox"/>	La formation peut être prise en charge en partie par le FAFSEA si la demande en est faite par l'employeur au moins 21 jours avant le démarrage (remplir un bulletin d'inscription FAFSEA)
Autre : (préciser) :	<input type="checkbox"/>	

Sauf cas particuliers, la formation sera facturée au tarif plein pour tout participant non éligible à VIVEA ou ayant perdu cette éligibilité pour fausse déclaration.

Ayant pris connaissance des modalités de réalisation, je demande à être inscrit à la session de formation intitulée :

Qui se déroulera aux dates, heures et lieux suivants :

Jours	Dates	Horaire	Lieu	Durée
1				
2				
3				
4				

J'accepte les conditions financières indiquées au verso, soit (cocher votre choix ci-dessous) :

<input type="checkbox"/>	€ = tarif éligible au VIVEA ou FAFSEA
<input type="checkbox"/>	€ = tarif plein (non éligibles VIVEA)

Paiement par **chèque à l'ordre de l'ARVD.**

Fait à : _____ Le : _____

Signature du candidat

Signature du responsable de la formation

*Association Régionale des Vendeurs Directs des Produits Laitiers
Cité de l'Agriculture*

56-56, avenue Roger Salengro BP 90136

62054 SAINT LAURENT BLANGY

Tel : 03.21.60.57.22 Fax : 03.21.60.57.24

E-mail : contact@produitalaferme.fr

Site : www.produitalaferme.fr