

Hygiène et transformation agroalimentaire fermière



D1

CPF

Durée 1 jour

DATE 18 Janvier 2022

Lieu Sommières

Intervenant

Formateur agroalimentaire du CFPPA de Florac



Objectifs

- Connaître la réglementation sanitaire en vigueur.
- Comprendre les risques sanitaires de l'activité de transformation et en connaître les différents paramètres.
- Appréhender les bonnes pratiques

d'hygiène à mettre en œuvre pour maîtriser le risque sanitaire.

- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et sanitaires dans la transformation des produits.

Programme

- Présentation des principaux micro-organismes en agroalimentaire.
- Étude des paramètres influençant le développement des micro-organismes.
- Étude des principaux modes de contamination.
- Application de la méthode des 5M : main d'œuvre, matériel, matière première, milieu, méthode.

- Risques de toxi-infections alimentaires collectives et leurs préventions.
- Règles d'hygiène en préparations froides et en préparations chaudes (hygiène du personnel, du matériel et des denrées).
- Présentation d'un plan de nettoyage et de désinfection.

Inscrivez-vous : voir page 4 - Contact : Camille VILLAJOS - 07 67 79 65 94 - villajos@civamgard.fr

Valorisation et transformation des fruits et légumes : de la théorie à la pratique !

CPF

D2

éligibilité au CPF sous réserve d'acceptation

Durée 2 jours

DATES 19 & 20 Janvier 2022

Lieux Sommières et Fontvieille

Intervenants

Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac
Mathilde Reinaga-Hertz,
Les Jardins de Cidamos

Inscrivez-vous page 4

Contact : Camille VILLAJOS -
07 67 79 65 94 -
villajos@civamgard.fr

Objectifs

- Connaître les compétences techniques que requiert une activité de transformation.
- Appréhender les équipements et investissements financiers nécessaires.
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et sanitaires dans la transformation des produits.
- Avoir expérimenté la réalisation d'une recette, de A à Z.

Programme

- Technologies de transformation et de conservation : produits gélifiés, boissons, conserves et semi-conserves.
- Éléments de réglementation : locaux, étiquetage, autocontrôles, traçabilité...
- Aspects matériels et financiers d'un atelier de transformation (coût, rentabilité, fournisseurs...)
- Journée de mise en pratique : réalisation d'une recette en atelier de transformation (Fontvieille -13).



La fabrication de farine et de pain bio : du semis à la transformation

Durée 2 jours

DATE 16, 17 Février 2022

Lieu Sommières

Intervenant

Max Haefilger, formateur, ancien directeur du CIVAM Bio de l'Aude et animateur du comité technique grandes cultures bio Occitanie



La transformation des céréales sur la ferme permet de créer une plus grande valeur ajoutée. La production de farine et de pain est un moyen de commercialisation jugé économiquement intéressant par les agriculteurs. La production de céréales et les processus de fabrication de la farine (trier, stocker, moudre) et de pain nécessitent cependant d'acquérir des savoirs pour réussir les différentes étapes.

Objectifs


- Connaître les différentes céréales.
- Connaître la réglementation sur la production de semences et la production de farine,
- Savoir choisir son équipement pour trier, stocker et moudre,
- Connaître les bases de la fabrication de pain.

Programme

- Présentation des différentes céréales (panifiables, non panifiables), leurs variétés et leurs itinéraires techniques.
- Présentation de la réglementation sur la production, la commercialisation et les échanges de semences et la production de farine.
- Présentation des différentes étapes et conditions optimales de transformation, et des équipements nécessaires sur la ferme (visites d'exploitations).

Inscrivez-vous page 4 - Contact : Cécile MALAVAL, CIVAM Bio Gard - 06 29 35 81 59 - c.malaval@biogard.fr

S'initier à la fabrication des cosmétiques

Durée 3 jours
+ 2h à distance 

DATES 26 & 27 Janvier, 3 Fév. 2022

Lieu Sommières

Intervenant

Jean-Christophe Tétu, Docteur en pharmacie, évaluateur sécurité des produits cosmétiques, enseignant en aromathérapie
Amandine Sellini, formatrice en cosmétique naturelle

A travers cette formation théorique et pratique, vous trouverez les bases de la fabrication de produits cosmétiques, à partir de produits naturels (lait, produits de la ruche, huiles, plantes...).

Objectifs

- Acquérir les bases de la fabrication de cosmétiques artisanaux et de savons.
- Savoir réaliser des formulations simples.
- Connaître la réglementation des produits cosmétiques.

Programme

- La peau, ses fonctions, ses besoins.
- Principe de saponification à froid, mode opératoire et précautions d'usage.
- Les différents types d'extraction.
- Les ingrédients des produits cosmétiques.
- Les bonnes pratiques de fabrication, les règles d'hygiène.
- Travaux pratiques : fabrication de savons, baumes, huiles et cérats.
 - ▷ Le cadre réglementaire, la déclaration d'activité.
 - ▷ Initiation à la constitution d'un dossier d'information produit (DIP).

Une participation aux consommables de 20 € est à prévoir ; mais vous repartirez avec vos produits cosmétiques !

Vous souhaitez rédiger vous-même votre Dossier Information Produit : complétez cette formation par la journée D6 «Apprendre à rédiger son DIP»

Inscrivez-vous page 4

Contact : Stéphanie HOSFORD - 06 33 29 91 44 - hosford@civamgard.fr

Utiliser les huiles essentielles en cosmétique



D5

Durée 1 jour

DATE 10 Février 2022

Lieu Sommières

Intervenant

Jean-Christophe Tétu,
Docteur en pharmacie,
évaluateur sécurité des produits cosmétiques, enseignant en aromathérapie



Photos : Espelida

Utiliser des huiles essentielles en cosmétique ne s'improvise pas ! Cette journée de formation vous permettra d'acquérir des bases solides sur les huiles essentielles et leurs constituants, pour être capable de formuler des mélanges d'huiles essentielles en cosmétique.

Programme


- Huiles essentielles – définition, composition chimique, principaux constituants
- Avantages et inconvénients de l'application cutanée – toxicité cutanée – toxicité systémique – allergènes et réglementation.
- Propriétés des principales huiles essentielles utilisées et utilisables en cosmétique
- Principaux outils permettant de doser correctement les huiles essentielles dans vos formulations.



Inscrivez-vous page 4 - **Contact : Stéphanie HOSFORD - 06 33 29 91 44 - hosford@civamgard.fr**

Apprendre à rédiger son DIP (Dossier Information Produit)

D6

Durée 1 jour
+ 2h à distance 

DATE 17 Février 2022

Lieu Sommières

Intervenant

Jean-Christophe Tétu,
Docteur en pharmacie
évaluateur sécurité des produits cosmétiques, enseignant en aromathérapie

Le Dossier d'Information Produit ou DIP est un élément indispensable pour pouvoir mettre sur le marché vos produits cosmétiques.

Destiné à rassembler les informations relatives à votre produit, il est constitué de très nombreux chapitres dont les informations sont fournies en interne ou récupérées auprès des fournisseurs et partenaires. Hormis la partie concernant l'évaluation sur la sécurité du produit, qui doit être établie par une personne habilitée, il vous est possible de rédiger vous-même ce document !

- Objectifs**
- Maîtriser les éléments constitutifs d'un DIP.
 - Amorcer la rédaction de son propre dossier.

Programme

- **Présentation générale** du DIP.
- Informations concernant le produit lui-même : **formule qualitative et quantitative, stabilité, qualité microbiologique** du produit, fiches de fabrication.
- Informations concernant le **matériau d'emballage** et d'éventuelles interactions avec le produit.
- **Aspects toxicologiques** concernant le produit fini et les ingrédients utilisés.
- Informations concernant **l'usage et les retours d'utilisateurs**.
- Accompagnement à la **rédaction des DIP** des participants.



Inscrivez-vous page 4 - **Contact : Stéphanie HOSFORD - 06 33 29 91 44 - hosford@civamgard.fr**

D7 HACCP : Élaborer un plan de maîtrise sanitaire

CPF

Durée 2 jours

DATES 8 & 9 Février
2022

Lieu Sommières

Intervenant

Formateur en agroalimentaire du CFPPA Florac

A noter :

Les stagiaires doivent apporter des éléments concernant leurs productions pour le travail sur le projet individuel

Inscrivez-vous page 4

Contact : Camille VILLAJOS -
07 67 79 65 94 -
villajos@civamgard.fr

Afin de répondre aux exigences de la législation européenne, les producteurs-transformateurs fermiers sont tenus d'effectuer eux-mêmes un certain nombre d'auto-contrôles. Cette formation a pour but de les aider dans cette démarche en abordant les points principaux. Un travail complémentaire et personnel est cependant nécessaire après la formation pour finaliser le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Programme

- 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 appliquant 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.

D8 Visite de labos : sorbets et glaces

CPF éligibilité au CPF sous réserve d'acceptation



Durée 2 demi-journées

DATES 17, 24 Février
2022

Lieux Rochebude (30)
Saint Jean de Fos (34)

Intervenants

Arnaud Piana,
La Ferme de Malice
Mathieu Demaizière,
Le champ des sorbets

Inscrivez-vous page 4

Contact : Camille VILLAJOS -
07 67 79 65 94 -
villajos@civamgard.fr

Objectifs

- Connaître la réflexion et les démarches sous-jacentes à la création d'un atelier de transformation de sorbets et/ou glaces.
- Appréhender les techniques, équipements et investissements

Programme

La Ferme de Malice (Rochebude, Gard) est une micro-ferme en Agriculture Biologique (AB) qui propose des légumes, des œufs et de la glace fermière au lait de brebis en vente directe sur les marchés ou à la ferme. Audrey et Arnaud Piana ont aussi ouvert une ferme-auberge. Visite du laboratoire de fabrication des glaces au lait de brebis.

- financiers nécessaires.
- Comprendre l'organisation d'un atelier de transformation.
- Appréhender les résultats économiques.

Le champ des sorbets (Saint Jean de Fos, Hérault).

Mathieu Demaizière cultive ses propres fruits rouges en bio pour les transformer en sorbets. Visite du laboratoire avec la production de la saison (menthe et peut-être fraise selon la récolte).

Comment auto-construire son séchoir solaire ?

Durée 1 jour

DATE 29 Nov. 2021

Lieu Vauvert

Intervenant

Bruno Lorthiois (Fondateur d'Alter'éco 30 et d'Echovert)

Objectifs

- Comprendre les principes de déshydratation et de séchage des fruits, légumes et plantes aromatiques et médicinales (pour les 2 sessions).
- Être en capacité de construire un séchoir solaire adapté à ses besoins (pour les 2 sessions).
- Expérimenter concrètement la construction d'un séchoir solaire (pour la session de 3 jours uniquement).

Inscrivez-vous page 4 - Contact : Stéphanie HOSFORD - 06 33 29 91 44 - hosford@civamgard.fr



Vous avez d'autres projets d'autoconstruction, en lien avec les énergies renouvelables, la construction écologique, l'utilisation du ferrociment pour faire soi-même phyto-épuration, bassins, citernes, canaux, ... ?

Faites-nous part de vos besoins et consultez le site d'Alter'éco 30 : www.altereco30.com

Séchoir solaire, de la théorie à la pratique

Durée 3 jours

DATES 28 Janvier, 4 et 11 Février 2022

Valorisez vos productions végétales (fruits, légumes, plantes aromatiques, optimiser leurs qualités organoleptiques) en utilisant le soleil !

A vous de choisir, parmi les deux sessions sur l'auto-construction d'un séchoir solaire qui vous sont proposées :

• Une session d'une journée, pour comprendre le fonctionnement d'un séchoir solaire et appréhender les étapes de la

construction, à réaliser soi-même.

• Une session de trois jours, «de la théorie à la pratique», qui reprend le même contenu, tout en le ponctuant de travaux pratiques, au travers de la construction en direct d'un séchoir solaire. Les journées sont espacées d'une semaine, afin de permettre les temps de séchage des matériaux.

Programme

- Les conditions optimales de déshydratation des végétaux.
- Les éléments physiques (flux d'air, température, lumière, masse thermique) permettant de réunir les conditions d'un séchage optimal.
- Les différentes options de dimensionnement du séchoir, en lien avec la quantité de matière à sécher, les conditions extérieures (soleil, présence de bâti...).

- Comment conserver après déshydratation ?
- Présentation et analyse des projets des participants.

Les apports théoriques seront ponctués de temps pratiques (par exemple : «comment utiliser la terre pour créer de l'inertie thermique») et vous repartirez avec le guide de construction du Déshydr'alter, séchoir solaire conçu par Echovert.

BatiAlim

La FD CIVAM 30 est partenaire de l'INRAE dans le cadre du projet de recherche-action "BatiAlim" visant à explorer le concept de bâti alimentaire et à concevoir des solutions concrètes pour en permettre une gestion durable qui intègre les différents enjeux (économiques, éthiques, environnementaux, paysagers, sociaux).

Les actions du projet prévoient un travail sur la réglementation et ses évolutions, le recensement d'innovation en matière de bâti, ainsi que l'expérimentation de prototypes de bâtiments démontables, modulaires et auto-construits : un local de stockage (matériel et végétaux), deux ateliers collectifs d'abattage (volaille - multi-espèces, à la ferme) et un atelier de transformation des végétaux.

Ressources du projet et présentation des expérimentations : <https://seminaire.inrae.fr/bati-alim2020>



**Fin Novembre
Début Décembre 2021**

Venez découvrir les expérimentations en cours de finalisation !

(légumerie, unité de cuisson, hôte aspirante, machine à emballage sous-vide, autoclave) réalisées dans le cadre du projet BatiAlim chez la maraîchère Cécile Joffart. Réalisation en partenariat avec la coopérative ouvrière 3PCO et le CAUE 34.

Participation gratuite, sur inscription : pour recevoir le programme envoyer un mail à hosford@civamgard.fr

On est souvent loin d'imaginer toute la diversité de plantes sauvages, aromatiques, médicinales ou comestibles, présentes sur son terrain ! Cette formation vous permettra de mieux connaître votre environnement, son potentiel de culture et de cueillette, les bienfaits des plantes sauvages, mais aussi d'imaginer des animations à la ferme ou encore une activité de transformation !

La formation alterne théorie et pratique au travers des sorties terrain et travaux pratiques, qui se feront grâce aux plantes récoltées.

L'ensemble de ce cycle de 3 formations est animé par Florence FAURE-BRAC, botaniste spécialisée en plantes sauvages -Lo Gafarot - Herborisations gourmandes.

D11 • Reconnaître et utiliser les plantes sauvages comestibles et médicinales de son exploitation



Durée 4 jours

DATES 29 & 30 Mars -
21 & 22 Avril
2022

Lieux chez les stagiaires
et en salle



Objectifs

- S'approprier des méthodes de détermination des plantes sauvages dans leur milieu et des méthodes de vérification (comestibilité, propriétés médicinales).
- Connaître les règles de cueillette.
- S'initier à l'utilisation des plantes sauvages dans le respect de la réglementation en vigueur.

Programme

- **Sorties terrain** : Lecture du paysage, éléments de botanique, observation et description des différentes espèces, potentiel de cueillette du site, règles de cueillette
- **Travaux pratiques** : préparations à froid (séchage, macérations dans l'eau, l'huile, le vinaigre) pour plantes médicinales, et diverses recettes de cuisine, en fonction de la cueillette !

D12 • Transformer les plantes médicinales sauvages

Durée 1 jour

DATE 28 Avril 2022

Lieux chez les stagiaires

Pré-requis : avoir déjà participé à la formation D11 "Reconnaître et utiliser les plantes sauvages"

Objectifs

- Apprendre à réaliser des transformations plus complexes, dans le respect de la réglementation en vigueur

Programme

- Réalisation de transformations à base de plantes médicinales à chaud et à froid (sirop, onguent, cataplasme, alcoolature).
- Introduction aux règles d'hygiène (méthode HACCP et Plan de Maitrise sanitaire)
- Notions sur la réglementation de la vente de plantes médicinales.

D13 • Botanique et cueillette sauvage au Mont Aigoual

Durée 1 jour

DATE 24 Juin 2022

Lieu Mont Aigoual

Pré-requis : avoir déjà participé à la formation D11 "Reconnaître et utiliser les plantes sauvages"

Objectifs

- Apprendre à déterminer les plantes d'un milieu sauvage montagnard.

- Être capable de trouver des informations sur la réglementation de la cueillette en milieu sauvage, et en particulier dans le Parc national des Cévennes.
- Ancrer des gestes de cueillette respectueux de la ressource naturelle.

Programme

Lecture de paysage, détermination et reconnaissance d'espèces sauvages, notion de milieu naturel, règles de cueillette en milieu sauvage, statut de protection des plantes.

● S'autonomiser sur la cueillette de plantes sauvages et découvrir la profession



Durée 2 jours

DATES 23, 24 Mai 2022

Lieu autour du Vigan

Intervenante

Florence Faure-Brac,
Lo Gafaròt - Herborisations
gourmandes



Pré-requis : avoir participé à la session initiale D11 de 4 jours ou être déjà formé à la botanique des plantes sauvages

Programme

Ces deux journées font suite à la formation D11 et permettent d'**approfondir la reconnaissance et les possibilités d'utilisation des plantes sauvages**. Elles se déroulent chez des productrices de PPAM, sur leur lieu de travail, et apportent des **éléments pratiques pour se projeter dans la mise en place de sa propre activité**.

Les savoirs et savoirs-faire acquis en mars et en avril sont mis à profit

pour échanger avec les productrices de manière pertinente, mais aussi lors d'**exercices d'observation** et de recherche sur la détermination et la composition des plantes, en autonomie.

Une restitution de ces travaux pratiques est proposée en fin de formation.

Inscrivez-vous page 4 - **Contact** : Stéphanie HOSFORD - 06 33 29 91 44 - hosford@civamgard.fr

● Gemmothérapie : reconnaissance des arbres en hiver et cueillette de bourgeons



Durée 2 jours

DATES 14, 23 Mars 2022

Lieu Chez les stagiaires

Intervenante

Florence Faure-Brac,
Lo Gafaròt - Herborisations
gourmandes

La gemmothérapie est une branche récente de la phytothérapie. Elle consiste en l'utilisation de jeunes tissus – bourgeons, jeunes pousses, racines – d'une soixantaine d'essences d'arbres européens. La cueillette est minutieuse et exigeante, elle s'inscrit avec précision dans la saison pour un stade optimal d'épanouissement au moment de la récolte.

Les arbres sont souvent les grands oubliés silencieux de la phytothérapie.

Objectifs & Programme

- Apprendre à observer bourgeons, jeunes pousses, racines et les reconnaître en hiver, avant la période de débourrage.
- Repérer le stade de récolte et expérimenter cette cueillette un peu particulière sans abîmer l'arbre.
- Préparer un macérat glyciné pour un usage familial et enrichir ainsi vos capacités à prendre soin de vous.

Au cours de ces deux journées d'initiation, nous découvrirons ce qu'est un arbre, ce qu'est un bourgeon, et nous dégusterons quelques macérats. Ceux-ci sont soumis à la réglementation des Compléments Alimentaires.

Inscrivez-vous page 4 - **Contact** : Stéphanie HOSFORD - 06 33 29 91 44 - hosford@civamgard.fr