



RESO'THEM
Un collectif pour accompagner
la transition agroécologique

ÉCOLE DES SAVOIR-FAIRE DE DEMAIN
ENILEA

Bonnes pratiques d'hygiène et conception hygiénique dans les entreprises agroalimentaires

du lundi 12 octobre 2026 à 14h

au mercredi 14 octobre 2026 à 12h

Au CTCPA – Campus d'Oniris VetAgroBio
(Nantes, 44)

Afin d'assurer une bonne maîtrise sanitaire de l'hygiène dans les environnements industriels, il est indispensable de mettre en place des procédures d'hygiène, de nettoyage et de désinfection. La performance de ces opérations conditionne la sécurité sanitaire des aliments. Cette formation sera l'occasion de prendre en mains les outils issus des derniers travaux du RMT ACTIA CHLEAN afin d'assurer l'efficacité de ces opérations.

Infos pratiques



Code RenoiRH NCE1EA0050

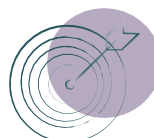
Public cible :
Directeurs d'ateliers technologiques
Enseignants Génie Industriel, Génie alimentaire, Microbiologie, Qualité
Formateurs et techniciens en agro-alimentaire

Intervenants

- **STRIDE Catherine** – Coordinatrice RMT Actia CHLEAN - CTCPA
- **BOUTILLIER Anne-Laure** - Chef de Projet Qualité – ADRIANOR
- **BELAUBRE Nicolas** - Chef de projet Conception Hygiénique - CTCPA

Durée : 2 jours

Objectifs



- S'approprier les outils : kits pédagogiques « Bonnes pratiques d'hygiène dans les ateliers » et « Conception hygiénique de l'usine aux surfaces »
- Comprendre l'intérêt de la conception hygiénique et optimiser les pratiques de nettoyage.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques de prélèvement des surfaces pour contrôler l'efficacité du nettoyage et désinfection

Contacts

Ingénierie pédagogique: Jean-Louis BERNER
jean-louis.berner@educagri.fr
Reso'them : Marie PROVOST
marie.provost@educagri.fr
CEZ-Bergerie nationale Département Agricultures et Transitions
Gestion administrative : Cindy CORTET
cindy.cortet@bergerie-nationale.fr - 01 61 08 69 01



Lundi 12 octobre 2026

14h - 17h

- Accueil- tour de table - Attentes

Bonnes pratiques d'hygiène

- Présentation du kit pédagogique « bonnes pratiques d'hygiène »
- Appropriation des outils et intégration dans des séquences pédagogiques

Mardi 13 octobre 2026

8h30 -12h30

Conception hygiénique

- Principes de la conception hygiénique
- Présentation du kit pédagogique « Conception hygiénique de l'usine aux surfaces »
- Cas pratique : Diagnostic de conception hygiénique des équipements de l'atelier technologique de la halle d'ONIRIS

14h - 17h

Contrôle de l'efficacité du nettoyage

- Bonnes pratiques de prélèvement de surfaces
- Principe - avantages et inconvénients
- Réalisation des prélèvements aux zones critiques précédemment identifiées (atelier technologique d'ONIRIS)

Mercredi 14 octobre 2026

8h30 -12h30

Partage d'expérience et ingénierie pédagogique

- Comment utiliser les outils avec les apprenants ?
- Comment les mettre en pratique dans l'atelier ? Séquences pédagogiques en lien avec la réforme des diplômes.
- Comment prendre en compte des spécificités des ateliers (taille, nature des productions ...) ?
- Bilan et évaluation

RESO'THEM
Un collectif pour accompagner
la transition agroécologique

RMT
ACTIA
CHLEAN
HYGIÈNE DURABLE DES ATELIERS

CTCPA
— —
ACCOMPAGNER
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE
DE DEMAIN

ÉCOLE DES SAVOIR-FAIRE DE DEMAIN
ÉNILEA