



www.actalia.eu



Livret d'accueil en formation

ACTALIA Produits laitiers

Centre de Carmejane

Le Château

04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson

Tél. : +33 (0)4 92 34 78 43

Fax : +33 (0)4 92 34 72 97

Ce document contient :

Le règlement intérieur

Les conditions générales et particulières de vente

V 01072020



ACTALIA - Centre d'expertise agroalimentaire

CECALAIT - CONTROLE ET QUALITE - INNOVATION - PRODUITS LAITIERS - SECURITE DES ALIMENTS -

REGLEMENT INTERIEUR

CONSIGNES D'HYGIENE ET DE SECURITE

A. CONSIGNES GENERALES DE SECURITE ET D'HYGIENE A RESPECTER

En application de la note de service NS 97 / N°DGER / ACE / N97 – 2027 du 7 mars 1997

Chaque élève, étudiant ou stagiaire présent au sein d'ACTALIA – Centre de Carmejane respectera l'ensemble des consignes de sécurité mentionnées ci-dessous.

Ces consignes sont remises à chaque stagiaire avant le début du stage.

Ces consignes seront présentées et commentées si nécessaire pour chaque formation dès la première formation ou les premiers travaux pratiques.

En cas de non-respect de ces consignes d'hygiène et de sécurité, le responsable de stage ou le formateur se réserve le droit d'exclure le stagiaire fautif, cela sans que celui-ci ne puisse prétendre au remboursement des frais engagés pour la formation.

Consignes générales sur l'activité.

Ces consignes s'appliquent à tous les locaux utilisés dans le cadre des formations : salle de formation, fromagerie, laboratoire, accueil, salle de café

Administratif

Emargement

A chaque début de demi - journée de formation, le stagiaire signe la feuille d'emargement.

Dans le cadre des formations diplômantes (BTS, IUT, BPREA BP production animale), la feuille d'emargement est remise au lycée à l'IUT ou au CFPPA en fin de semaine.

Document de formation

Les documents de formation sont propriétés d'ACTALIA. Ils ne doivent pas faire l'objet de diffusions. Les enregistrements audio et vidéo sont interdits.

Logistique

Au Chaffaut parking et circulation

Les stagiaires garent leurs véhicules sur les parkings mis à leur disposition (lycée et CFPPA de Carmejane). Ils ne sont pas autorisés à se garer devant les locaux de formation.

Salle de formation

Afin de ne pas déranger le déroulement des formations, les téléphones portables doivent être en mode silencieux.

Rangement et nettoyage

A la fin d'une séance en fromagerie, les **stagiaires participent activement au nettoyage** des locaux et du matériel.

Les consignes de nettoyage sont expliquées par le formateur aux stagiaires qui les respectent dans le souci d'une hygiène contrôlée et une sécurité collective.

Après séchage, le matériel est rangé à sa place.

Sécurité

Utilisation des fluides

L'eau est manipulée **avec intelligence** (pas de gâchis, pas de projections sur les moteurs, les conduits électriques...).

Le **gaz** est manipulé par le stagiaire avec **l'autorisation du formateur**. Chaque vanne qui régule l'arrivée du gaz est fermée après utilisation.

Le trépied est surélevé du sol lors du nettoyage.

Risques électriques

Les stagiaires ne sont en aucun cas autorisés de leur propre initiative à ouvrir les armoires et boîtiers électriques ou à y effectuer une quelconque opération.

En cas d'incident électrique, le stagiaire avertit immédiatement le formateur encadrant l'activité.

Avant tout nettoyage ou rinçage, le stagiaire repère et évite de mouiller les points à risques (moteurs, prises murales, conduits électriques, régulateur d'ambiance, dos de frigos, bas de congélateur...).

Incendie

Au début de chaque formation, les issues de secours sont rappelées par le formateur concerné.

En cas d'incendie ou de déclenchement de l'alarme d'évacuation ou sur un ordre d'un formateur, les stagiaires doivent sortir sans panique des locaux par les issues d'évacuation et se dirigent vers le point de rassemblement extérieur situé sur la pelouse du château.

Cette procédure peut faire l'objet d'exercice d'entraînement.

Accident

En cas d'accident, corporel ou non, le stagiaire prévient immédiatement le formateur encadrant l'activité ou à défaut un autre membre du personnel d'ACTALIA. Les stagiaires appliqueront les consignes qui leur seront transmises face à cette situation.

Consignes spécifique à la crise sanitaire liée au COVID-19

Ce plan est complémentaire des dispositions en vigueur au sein d'ACTALIA et contient les consignes à appliquer dans le cadre de l'épidémie COVID-19

1. Généralité

1.1. Personnes externes à ACTALIA

- L'entrée dans les locaux de personnes externes à ACTALIA n'est pas autorisée. Un panneau est positionné sur la porte d'entrée. Il les informe de l'interdiction d'entrer et d'un numéro pour se signaler.
- Cependant s'il y a nécessité à ce que des personnes étrangères à ACTALIA entrent dans les locaux (maintenance, installation,), cela doit être fait selon les dispositions suivantes:
 - Port du masque
 - Nettoyage au spray virucide du matériel prêté
- Les commandes réceptionnées seront stockées, (idéalement 48h) avant ouverture dans une pièce tampon. [04 : bureau de Yolande]

1.2. Modalités de travail du personnel

- Port du masque obligatoire pour la circulation dans les espaces communs. [04 : CSK gestion du stock]
- Au niveau de chaque pièce, le personnel a à disposition des lingettes virucides et du gel hydro alcoolique.
- Veillez à ne pas toucher ou s'appuyer sur les poignées de porte ou les portes
- Le respect des gestes barrières est demandé (lavage de mains, distanciation sociale et physique, modalités pour se moucher et tousser) expressément à tout le personnel
- Il est préférable de prendre les pauses : café et repas en extérieur, ou de l'effectuer dans une pièce où les distances pourront être respectées.
- Les croisements dans les couloirs et les escaliers doivent être gérés pour assurer la distanciation

1.3. Utilisation du véhicule de service

- Porter un masque à partir de deux personnes dans le véhicule.
- Aérer régulièrement le véhicule.
- Déposer ses déchets dans un sac poubelle (ex : mouchoirs). Celui-ci sera évacué par la personne qui les a produits à la fin de son utilisation.
- Ne pas laisser d'effet personnel dans le véhicule (vêtement, lunettes de soleil).
- Nettoyer le poste de conduite dans son ensemble après utilisation, ne pas oublier le porte document :
 - Ne pas utiliser d'aspirateur.
 - Nettoyer les surfaces, que vous pouvez avoir touchées, notamment : volant et commandes autour du volant, tableau de bord, levier de vitesse, frein à main, boutons de commande (lève vitres, autoradio, réglages), rétroviseur intérieur, ceinture de sécurité, poignées de porte, surfaces, intérieures des portières, coffre.
 - Nettoyer les clés avant la remise de celles-ci.

1.4. Nettoyage

- Les poignées et interrupteurs sont nettoyés tous les jours avec une solution virucide par un membre de l'équipe [04 : chaque salarié s'occupe de ceux situés dans son bureau et toilettes, le dernier parti désinfecte la photocopieuse et la porte d'entrée]
- Du gel hydroalcoolique est disponible à l'entrée pour les visiteurs externes
- Chaque personne a la responsabilité de nettoyer/désinfecter les objets et les parties communes après utilisation (cafetière, micro-onde, frigo, balance, pH-mètre, paillasse...) à l'aide du spray et/ou lingettes en début et fin de la prise de poste.

1.5. Nettoyage sous-traité

- En plus du calendrier des prestations, les procédures et un tableau de suivi des prestations seront affichés
-

2. Formation

- Le nombre de stagiaires est limité, la capacité dépend des sites
- Les stagiaires n'ont pas accès à l'ensemble des locaux.
- En cas de dossier incomplet, le service administratif vient dans la salle de cours récupérer les documents manquants.
- Les procédures d'hygiène sont affichées dans chaque pièce
- Des procédures d'hygiène spécifiques sont affichées dans les toilettes. Chaque lavabo dispose de savon, de papier d'essuie-main, de lingettes désinfectantes, d'une poubelle à pédale et d'un protocole de rappel de lavage des mains. Du gel hydroalcoolique est disponible dans les toilettes ne disposant pas de lavabo.

2.1. Information lutte COVID-19

- Le stagiaire recevra un livret d'accueil spécial COVID-19
- Le stagiaire attestera, dans la convention de formation, avoir pris connaissance des mesures d'hygiène et de préventions mises en place pour lutter contre le COVID-19, et s'engagera à les respecter.
- Les règles d'hygiène et de préventions seront rappelées lors de l'accueil des stagiaires.

2.2. Salle de formation et salle de pause

- Port du masque obligatoire
- Du gel hydroalcoolique et des lingettes désinfectantes sont disponibles
- La circulation des stagiaires est libre, mais ils sont tenus de respecter les 1m de distance.
- Les salles sont réaménagées afin de permettre le respect des distances de sécurité et la bonne circulation des stagiaires.
- Le point collation est maintenu : café, thé, eau. Les stagiaires doivent consommer ces collations pendant les pauses, soit à l'extérieur, soit dans la salle dédiée. Chaque personne a la responsabilité de nettoyer/désinfecter les objets et les parties communes après utilisation (cafetière, micro-onde...). Une affichette est positionnée au-dessus de cette zone. Elle permet de rappeler les gestes barrières. Des gobelets à usage unique sont disponibles, ainsi qu'une poubelle à pédale.

- Il reste possible pour les stagiaires le souhaitant, de prendre leurs repas dans la salle de formation, à leurs places habituelles.
- Les dégustations de fromages peuvent être maintenues. Des plateaux individuels seront préparés en amont. Et il est interdit de consommer des produits issus de la fromagerie pédagogique, ou de les emporter
- La salle de formation est aérée pendant toutes les pauses et après la pause repas.
- Une table est mise à disposition pour les feuilles d'émergence. Ainsi, il est demandé aux stagiaires de venir signer ce document avec leurs propres stylos sans toucher le registre.
- Le formateur après un lavage des mains dépose les supports de formation directement sur la table des stagiaires. Dans la mesure du possible, les fiches d'évaluation remplies par les stagiaires sont stockées plusieurs jours avant le traitement.
- Les échanges de petit matériel bureautique (stylo, marqueur, colle, règle, paire de ciseaux...) doivent être limités autant que possible.
- Le ménage de ces salles est assuré par un prestataire de service, qui appliquera un protocole adapté aux nouvelles règles (dont la désinfection des poignées et interrupteurs).
- En fin de formation, le formateur désinfecte le matériel hifi. Et il dispose pendant toute la formation, de son propre petit matériel : crayon, feutres.

2.3. Fromagerie

- Port du masque obligatoire
- La circulation des stagiaires est libre, mais ils sont tenus de respecter les 1m de distance.
- Le changement de tenue est réalisé dans le sas d'entrée, une zone est définie par stagiaire. [O4 : le laboratoire servira également de sas d'entrée, une chaise est positionnée pour servir de vestiaire pour le stagiaire]
- La tenue de fromagerie est inchangée : blouse lavable, chaussures dédiées et charlotte. L'extérieur des bottes est nettoyé/désinfecté par le stagiaire en fin de formation (avec le spray mis à disposition) et la blouse est déposée dans la machine à laver ou dans la corbeille.
- La fromagerie est désencombrée du matériel non nécessaire à la transformation. Elle est aérée le plus souvent possible. [O4 : installation d'une moustiquaire, mise en route de l'extracteur, démontage et vente de la grande cuve]
- [O4 : le nombre de stagiaire dans la plonge et l'escalier menant aux caves d'affinage est limité à 2, un panneau rappellera cette règle]
- Avant de débiter la transformation fromagère, les stagiaires ou le formateur, installe(nt) l'ensemble du matériel nécessaire à la transformation (exemple PPNC : cuve, lait, réchaud, calcium, ferments, présure, louches, pH mètre, acidimètre, thermomètre, tranche caillé, moule, toile). Ainsi les stagiaires n'ont plus besoin de se déplacer.
- Pour les objets spécifiques, mobiles et partagés, chaque stagiaire a la responsabilité de les nettoyer/désinfecter (frigo, balance, seau de sel,...) à l'aide du spray et/ou lingettes en début et fin d'utilisation.
- Les transformations par groupe restent possibles, dans ce cas, les stagiaires manipulent les uns après les autres, avec un nettoyage des mains avant et après contact avec le produit ou les ustensiles.
- Une fois la fabrication terminée, les stagiaires se chargent de nettoyer leurs vaisselles et zone de travail. Le protocole de nettoyage est conservé : rinçage, lavage au savon, rinçage, séchage.

- En fin de journée, les stagiaires désinfectent tous les éléments en contact avec les mains dans la fromagerie, poignée de porte, interrupteur, boîtier de température.

Attention, ces mesures vont entraîner un allongement du temps passé en fromagerie, veiller à ne pas surcharger le programme.

B. CONSIGNES DE SECURITE ET D'HYGIENE A RESPECTER EN ATELIER

En application de la note de service NS 97 / N°DGER / ACE / N97 – 2027 du 7 mars 1997

Consignes générales

Les formations se passent beaucoup en fromagerie. On y produit épisodiquement des fromages non destinés à la vente.

**Le respect des règles élémentaires d'hygiène est demandé
à toute personne participant à une fabrication.**

L'accès à la fromagerie ne pourra se faire que sur autorisation du formateur ; et il ne sera autorisé que si ces règles sont respectées.

A savoir :

- 1. La tenue correcte : bottes propres, blouse propre, charlottes (ou coiffes), gants en cas de plaie aux mains.**

Cette tenue est réservée à la fromagerie, elle ne doit pas être portée à l'extérieur.

Elle doit être nettoyée régulièrement.

Les bottes ne doivent pas être des bottes utilisées pour l'extérieur. Elles doivent être nettoyées régulièrement.

L'utilisation des blouses jetables en plastique n'est pas autorisée lors des travaux pratiques. Les blouses utilisées seront de préférence 100% coton, voire coton / textile associé.

- 2. Un lavage correct des mains et des ongles à chaque entrée en fromagerie, à chaque manipulation du lait, des caillés et des fromages, et dès que ses mains sont souillées. Le port des bijoux n'est pas autorisé.**
- 3. Pour le matériel et les petits équipements : rincer rapidement (à l'eau froide), nettoyer efficacement, désinfecter parcimonieusement (javel diluée si accident de fromagerie).**

Déplacements et manutention en fromagerie.

En raison de l'humidité sur les sols de la fromagerie, les déplacements se font **sans courir**, pour prévenir tout risque de chute.

Les déplacements et manutentions éventuelles de matériels s'effectueront **dans le calme**, avec le souci de limiter au maximum les risques d'accidents corporels ou les risques de dommage sur les équipements.

Les stagiaires ne doivent pas déplacer les équipements spéciaux, sans l'accord du formateur.

Utilisation de produits chimiques.

Quelques fois, des produits acide et basique très concentrés peuvent être utilisés pour le nettoyage en fromagerie. **Ils sont très dangereux au contact avec la peau (provoquent de sérieuses brûlures).**

S'il est amené à les utiliser, le stagiaire doit respecter les consignes de nettoyage suivantes :

- Porter la **tenue correcte** (bottes, blouse), **GANTS** de nettoyage, **TABLIER** de fromagerie, **LUNETTES** quand il y a manipulation des produits basiques et acides
- **diluer** entre 0,5 et 1% ces produits acide et basique dans l'eau
- **ne jamais mélanger** différents produits (risque de dégagements de gaz très toxiques)
- **chimiques et thermiques, se rincer abondamment** et prévenir immédiatement le formateur encadrant l'activité.

Ces consignes sont rappelées au cours de la formation

Manipulation de lait, caillés et fromages et des ingrédients.

Tous les consommables (du lait aux fromages et produits laitiers, présure, ferments, sel, épices....) sont manipulés avec l'accord du formateur en respectant rigoureusement ces points d'hygiène

- la **tenue correcte** (blouse propre, bottes propres)
- les **mains nettoyées**

Les ingrédients sont remis à leur place dans l'état trouvé.

Tous les produits fabriqués pendant les sessions de formation ne doivent pas quitter l'enceinte pédagogique d'ACTALIA

Nettoyage de la fromagerie et du matériel.

Le nettoyage de la fromagerie, des équipements et du petit matériel est réalisé avec les stagiaires dans le respect des consignes de sécurité et d'hygiène.

DISPOSITIONS PEDAGOGIQUES

Nature de la formation :

Nature de la formation en référence à l'article L6313-1 du code du travail : action n°6 « Les actions d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances ».

Méthodes et moyens pédagogiques

La formation sera composée en alternance de phases d'exposés théoriques en salle et d'applications pratiques en fromagerie pédagogiques. Ces dernières pourront prendre différentes formes : exercices concrets, études de cas et fabrications fromagères en atelier pédagogique illustrant la diversité des technologies étudiées.

Des séances d'échanges entre stagiaires et formateurs seront par ailleurs prévues.

Evaluation des acquis

Evaluation de la satisfaction et du degré d'assimilation des connaissances par les apprenants et par le formateur.

* Questionnaire découpé en 7 parties (composées de plusieurs questions), notées sur une échelle de 1 à 10 :

- Appréciation du niveau de satisfaction des stagiaires : déroulement de la formation, organisation (pédagogique et administrative) et moyens mis en œuvre.
- Auto-évaluation du niveau de connaissances et compétences acquises, par rapport aux objectifs pédagogiques de départ.

* Evaluation des acquis sous forme de QCM récapitulatif des points essentiels de la formation.

* Evaluation continue, par le formateur, des savoir-être et savoir-faire des apprenants, au cours des sessions pratiques, puis analyse en salle.

Sanction de la formation

Une attestation de présence et une attestation de fin de formation seront délivrées à l'issue du stage.

CONDITIONS GENERALES ET PARTICULIERES DE VENTE DISPOSITIONS PRATIQUES

Conditions particulières : Frais pédagogiques

Le stagiaire s'engage à régler la totalité des frais de formation lors de son inscription en respectant les dates limites. Seul le retour de la convention de formation signée accompagné du paiement ou d'un accord de prise en charge validé tient lieu d'inscription définitive et suivant le statut :

Cochez votre statut

- Exploitant agricole
- Aide Familiale
- Conjoint collaborateur
- Cotisant solidaire

- Exploitant agricole – installé depuis moins d'un an

- Personne reconnue en démarche d'installation

Pièces à joindre obligatoirement

Télécharger votre attestation sur le site de la MSA faisant apparaître votre statut, votre date d'installation ainsi **qu'un flash code ou un code sécurité, précisant « à jour de vos cotisations ».**

Attestation produite par la MSA précisant votre date d'installation **et un code sécurité, précisant « à jours de vos cotisations ».**

L'original de votre attestation d'éligibilité au financement de VIVEA pour les créateurs ou repreneurs d'exploitation agricole délivré par vote CEPPP, **signée, tamponnée, datée de l'année en cours.**

L'original de l'engagement,

La copie de votre PPP signée des deux conseillers et vous-même,

La Copie d'écran de votre CPF.

L'accès à la formation sera refusé en cas de fausses déclarations lors de la conception du dossier ou si un dossier n'a pas été préalablement constitué ou est incomplet.

Toute fausse déclaration concernant le statut entraînera une refacturation ou une annulation de l'inscription en stage.

Pour tout désistement non justifié (sauf cas de force majeure), dans les cinq précédant le début de la formation, le stagiaire s'engage à rembourser le montant total des frais pédagogiques notés sur la convention.

Pour toute absence durant la formation, les stagiaires bénéficiant d'une prise en charge VIVEA s'engagent à rembourser la perte au prorata du financement obtenu.

Pour les stagiaires bénéficiant d'une aide du VIVEA, le prix unitaire de contribution stagiaire sera majoré dans l'éventualité où le stagiaire ne disposerait pas d'un montant suffisant au regard du plafond annuel de pris en charge VIVEA (soit 2 000 euros). Une insuffisance de crédit entraînera une facturation complémentaire

Le stagiaire s'engage à respecter les horaires indiqués sur le programme de formation et à suivre la formation dans sa totalité. Aucun remboursement des frais de formation ne sera effectué en cas d'abandon ou d'absence durant la session de formation. Les stagiaires s'engagent à suivre la formation dans sa totalité. Tout stage commencé est dû dans son intégralité

En cas d'annulation du stage, par manque de participants, ACTALIA s'engage à rembourser le stagiaire.

« En cas de litige de toute nature ou de contestation relative à l'exécution de la prestation de formation, et à défaut d'accord amiable (proposition de prestation à valeur équivalente ou restant dû), qui sera dans tous les cas recherché, le centre de formation se réserve le droit de mettre fin à la convention établie entre le client et ACTALIA ».

CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET D'EXECUTION DES PRESTATIONS

De convention entre les parties, les « conditions générales de vente et d'exécution des prestations » (ci-après désignées les « Conditions Générales ») d'ACTALIA régissent les relations contractuelles entre les parties.

ACTALIA s'engage à fournir les services conformément aux présentes « Conditions Générales » et en conséquence, toutes les offres ou soumissions de service et tous les contrats, conventions ou autres accords en résultant seront régis par les présentes « Conditions Générales », sauf dérogation formelle et expresse figurant dans le devis ou proposition transmis au client. Ce dernier renonce à toute clause définie dans ses conditions générales d'achat qui seraient contradictoires aux « Conditions Générales » suivantes.

1 – Objet – Dispositions générales

ACTALIA agit pour la personne physique ou morale dont émanent les instructions en vertu desquelles il intervient (ci-après désigné le « client »). Aucune autre partie n'est en droit de lui donner des instructions, notamment sur l'étendue de l'intervention ou la remise du rapport à moins qu'il n'y soit autorisé par le « Client ».

ACTALIA réalise des prélèvements, des audits, des études, des recherches, des expertises, des prestations d'assistance technique, des mesures, des analyses et des essais à façon, à la demande de ses « Clients ». ACTALIA peut sous-traiter l'exécution de tout ou partie des services convenus avec ses « Clients ».

Lorsqu'un devis ou une proposition de prestations techniques sont établis par ACTALIA, ils constituent les conditions particulières venant modifier et compléter les présentes « Conditions Générales ». Le délai de validité de l'offre est fixé dans ces conditions particulières et le contrat est conclu pour la durée stipulée dans celles-ci.

2 – Obligations d'ACTALIA

ACTALIA fournira des services conformément :

- aux instructions spécifiques écrites du « Client », acceptées par ACTALIA,
- aux termes de la revue de contrat, acceptés par le « Client »,
- aux méthodes qu'ACTALIA estimera appropriées en fonction des contraintes techniques, opérationnelles et/ou financières

ACTALIA s'engage à tenir confidentielles, tant pendant la durée du présent contrat qu'après son expiration, toutes les informations dont il aura connaissance sur l'activité du « Client », sauf autorisation expresse de celui-ci. Le personnel d'ACTALIA est soumis à une clause de confidentialité concernant les informations relatives aux raisons qui motivent la collaboration des parties, au contenu de la mission confiée à ACTALIA, aux résultats obtenus pour le compte du « Client » et à son fonctionnement interne. La présente clause de confidentialité peut faire l'objet d'une rédaction spécifique à la demande du « Client ». Sauf demande expresse de ce dernier, ACTALIA se réserve le droit de mentionner le nom du « Client » ou sa dénomination sociale dans ses documents commerciaux à titre de référence.

3 – Obligations du « Client »

Le « Client » devra :

- s'assurer que des instructions et des informations suffisantes sont données en temps voulu à ACTALIA afin de lui permettre d'exécuter les services requis,
- permettre l'accès nécessaire aux représentants d'ACTALIA afin d'exécuter les services requis,
- informer ACTALIA au préalable de tous risques ou dangers connus, effectifs ou potentiels, associés à toute commande, prélèvement d'échantillons ou contrôle, comme par exemple la présence de radiation, d'éléments ou matériaux toxiques.
- s'acquitter de toutes ses obligations découlant du contrat de vente concerné, faute de quoi ACTALIA sera alors relevé de toute obligation à l'égard du « Client ».

4 – Echantillons et produits soumis à essai ou analyse

Le « Client » est responsable de la conformité et de la représentativité des échantillons et produits soumis à l'exécution des prestations.

Sauf dans le cas particulier d'un prélèvement réalisé par ACTALIA, le « Client » doit mettre gratuitement à la disposition d'ACTALIA les échantillons et produits nécessaires à la réalisation de la prestation. Les frais de port sont à la charge du « Client ».

Pour toute réexpédition des échantillons et produits sur demande expresse (mail, courrier ou télécopie), les frais de transport, d'assurance et d'emballage sont facturés en sus.

Pour les tests sensoriels réalisés sur des échantillons et produits fournis par le « Client », celui-ci s'engage à garantir leur innocuité et à prévenir ACTALIA Sensoriel si les échantillons et produits devaient porter des mentions obligatoires au niveau de l'étiquetage concernant des traitements spécifiques de type : ionisation, irradiation, OGM, etc. De plus, le « Client » communiquera à la livraison les DLC, DLUO ou date de fabrication des échantillons et produits lorsque ces informations ne figurent pas sur leur emballage.

La réception des échantillons et produits est prévue du lundi au vendredi aux heures ouvrables des différentes adresses d'ACTALIA, sauf cas particuliers définis préalablement entre ACTALIA et le « Client ».

5 – Conditions financières, report ou annulation

En rémunération de ses prestations, ACTALIA percevra les sommes dont les montants et les modalités de règlement sont fixés aux conditions particulières figurant dans le devis ou la proposition de prestation. Les prix indiqués sont hors taxes. Une remise commerciale pourra exceptionnellement être consentie en fonction du volume d'activité commandé ou des modalités particulières de réalisation. Les prestations sont effectuées dans l'ordre d'enregistrement des commandes. Toutefois, certaines commandes peuvent être exceptionnellement traitées en priorité moyennant une majoration de prix pour urgence.

Une facture d'acompte de 30% peut être émise par ACTALIA au démarrage de la prestation. Les règlements sont effectués par le « Client » à 30 jours suivant la date de facturation, nets et sans escompte. En cas de retard de paiement, le « Client » sera redevable de plein droit d'une indemnité forfaitaire de 40 euros pour frais de recouvrement et d'une pénalité calculée sur l'intégralité des sommes restant dues et résultant de l'application d'un taux équivalent à 3 fois le taux d'intérêt légal. Le cas échéant, l'exécution de la prestation ou la délivrance d'un document pourra être subordonnée au paiement préalable d'un montant pouvant atteindre l'intégralité du prix prévu au contrat.

Toute demande de report ou d'annulation unilatérale du contrat par le « Client » pour une intervention mobilisant les moyens d'ACTALIA (essai en halle pilote ou en usine, conseil, formation, analyse sensorielle, etc.) doit, pour être effective, être confirmée par écrit au moyen d'un courrier, d'une télécopie ou d'un e-mail. Sauf cas de force majeure (événements indépendants de la volonté des parties tels qu'une grève, un incendie...), toute annulation ou report non prévu lors de la revue de contrat, et intervenant moins de deux semaines avant la date fixée pour le début d'exécution du contrat, peut donner lieu à une facturation au « Client » de 15% du montant du prix prévu au contrat. Dans le cas d'une annulation ou d'un report demandé moins de 48 heures avant la date prévue, cette facturation pourra être portée à 25% du montant du prix prévu au contrat.

6 – Garantie, limitation de responsabilité

Le « Client » est seul responsable de la mise en œuvre des recommandations, de la destination de la prestation ou de l'exploitation des résultats obtenus.

ACTALIA s'engage à mettre en œuvre les moyens décrits dans la proposition en ce qui concerne les prestations technologiques et de conseil ou d'expertise, ou à la production de résultats en ce qui concerne les prestations d'analyses. Il ne pourra être tenu responsable que pour des cas de négligence prouvée.

Dans le cas où ACTALIA émettrait des réserves sur d'éventuelles insuffisances concernant les analyses demandées, sa responsabilité ne saurait être engagée en cas de maintien de la demande par le « Client ».

Si la responsabilité d'ACTALIA était engagée, quelle qu'en serait la cause, le domaine ou sa nature, que le dommage soit matériel ou immatériel, elle serait limitée au dommage direct et immédiat lié à la prestation d'ACTALIA, sans pouvoir excéder le paiement par ACTALIA d'un montant de dommages et intérêts supérieur au montant hors taxes du prix convenu au titre de la commande à l'occasion de laquelle est intervenu le dommage subi par le client.

7 – Règlement des litiges

Election de domicile est faite, pour ACTALIA, à son siège administratif. Les présentes « Conditions Générales » ainsi que les contrats conclus avec le « Client » sont régis par le droit français. Toute contestation qui n'aura pu être réglée à l'amiable sera de la compétence exclusive du tribunal compétent dans le ressort duquel est situé le siège administratif d'ACTALIA, et ce même en cas de pluralité de défenseurs.

ACTALIA, association loi 1901 à but non lucratif - Siren 325 346 542 - NAF 7211Z

Siège social : 310, rue Popielujko - F 50000 Saint-Lô

Tel : 02 33 06 71 71 – Fax : 02 33 06 71 81

ACCUEIL

UNE EQUIPE ET UN SAVOIR-FAIRE À VOTRE SERVICE :

- Votre contact technique Henri TONGLET : Tél. 04 92 34 70 02
 - Votre contact administratif : Fabienne PUSTEL : Tél. 04 92 34 78 43
-

Liste des formateurs

Formations en transformation fromagère fermière



Henri TONGLET
Conseiller technologique
Spécialisé en
transformation laitière
fermière



Coline SABIK
Conseillère technologique
spécialisé en transforma-
tion laitière fermière



Michel NEDELLEC
Conseiller technologique
spécialisé en transformation laitière



Marine NURDIN
Conseillère technologique spécialisée en
transformation fromagère et laitière



Patrice Gaborit
Conseiller technologique
Spécialisé en transformation laitière



Emilien FATET
Conseiller technologique
Spécialisé en transformation laitière

Site de Carmejane



ACTALIA

Centre de Carmejane

Le Château

04510 LE CHAFFAUT ST JURSON

➤ Liste d'hébergements situés à proximité du Site

| | |
|--|--|
| <p>C.F.P.P.A. DE CARMEJANE (Chambre d'étudiant) 04510 LE CHAFFAUT ST JURSON ☎ 04 92 34 60 56 (Sous réserve de places disponibles) <i>Les disponibilités sont connues une semaine avant le début de la formation.</i></p> | <p>Hôtel Restaurant de Haute Provence Les Grillons 04510 MALLEMOISSON ☎ 04 92 34 60 05</p> |
| <p>Hôtel du Golf Saint Pierre de Gaubert 04000 DIGNE ☎ 04 92 30 58 00</p> | <p>Domaine de Préfaissal Gîtes - Chambres et tables d'hôte 04270 MEZEL ☎ 04 92 35 52 09</p> |
| <p>Madame ANCIAUX Alessia Gîte « Le Cabro » (gîte rural à la ferme) Lambert 04000 LA ROBINE SUR GALABRE ☎ 09 63 52 92 06 / 06 66 46 21 17 à 45 mn de Carmejane</p> | <p>Campagne ROUBAUD Gîtes 04160 CHATEAU ARNOUX à 20 mn de CARMEJANE ☎ 04 92 62 61</p> |
| | |

➤ Repas de midi

Une pause de 1 h est prévue pour déjeuner.

Les pique-niques sont autorisés. Un four micro-ondes est à votre disposition

Vous avez la possibilité de prendre vos repas à la cantine du lycée (*sauf pendant les vacances scolaires*). Le tarif du repas est d'environ 7,65 €.

L'inscription se fera le premier jour du stage.

Le règlement peut être effectué par **chèque libellé à l'agent comptable de l'EPL de Carmejane** ou par **carte bancaire**.

(Les espèces ne sont pas acceptées).

PLAN D'ACCES SITE DE CARMEJANE (LE CHAFFAUT STJURSON)

Plan d'accès Carmejane



✓ Adresse

Actalia – Centre de Carmejane
Le château
04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson

✓ Direction

Lycée agricole Carmejane



Si vous arrivez

En voiture :

De Grenoble, prendre la RN75 direction Sisteron (180 km).

De Marseille, autoroute Val de Durance (A51) jusqu'à Peyruis, direction Digne les Bains.

De Marseille par la RN 96 (145 km).

De Nice par la RN 202 (140 km).

En train :

En TGV jusqu'à la gare de l'Arbois (Aix en Provence) puis correspondance en autocar jusqu'à Digne les Bains.

Au départ de Paris, « Le Briançonnais », vous conduira jusqu'à Veynes. Puis changement jusqu'à St Auban, puis trajet en autocar jusqu'à Digne les Bains.

Au départ de Nice, « le train des Pignes » vous conduira jusqu'à Digne les Bains.

Site de Surgères

ACTALIA - Centre de Formation
Avenue François Mitterrand
17700 SURGERES

Tel : 05 46 27 69 87



➤ Liste d'hébergements situés à proximité du Site

Chambre d'hôte -Le Logis des Oiseaux

4, rue Neuve
17700 SURGERES
☎ 05 46 31 38 10

Chambre d'hôte

H. de Surgères
52, rue Audry de Puyravault
17700 SURGERES
☎ 06 11 46 01 97

➤ Repas de midi

Une pause de 1 h est prévue pour déjeuner.

Vous avez la possibilité de prendre vos repas à la cantine de l'ENIL

La réservation des repas se fait auprès du formateur.

Tel : 05 46 27 69 87

Mail : p.gaborit@actalia.eu

PLAN D'ACCES SITE DE SURGERES



Site de Rennes

ACTALIA

73, Rue de St Brieuc

35009 RENNES

➤ Liste d'hébergements situés à proximité du Site

| Hébergement | |
|--|--|
| Hotel Arcantis Le Voltaire hôtel 2 étoiles 10, rue de Guebriant, 35000 Rennes, France – ☎ 02 99 67 33 33 | Lorient Hôtel hôtel 2 étoiles 46 rue de Lorient, 35000 Rennes, France ☎ 02 99 59 13 07 |
| Séjours & Affaires Rennes Villa Camilla 2 étoiles 185 Boulevard Saint Jean Baptiste De La Salle, 35000 Rennes, France ☎ 02 23 46 04 04 | Appart'City Rennes Ouest 2 étoiles 7 rue Pierre-Joseph Colin, 35000 Rennes, France ☎ 02 99 02 61 61 |
| B&B Hôtel Rennes Ouest Villejean ZAC Atalante Champeaux 6 rue Maurice Fabre Route de Vezin, 35000 Rennes ☎ 0 892 78 81 13 | |
| Restaurant | |
| Bistrot de Condate 105 Rue de Saint-Brieuc ☎ 02 99 54 16 26 | Au Comptoir Vénitien 3 Rue Maurice Fabre ☎ 02 99 84 46 31 |

PLAN D'ACCES SITE DE RENNES



ACTALIA est un centre d'expertise agroalimentaire de 160 collaborateurs, spécialisé dans les produits laitiers et la sécurité des aliments. L'Unité ACTALIA Produits laitiers a pour mission générale la meilleure connaissance, l'amélioration, le contrôle et la valorisation des productions laitières, qu'elles soient fermières, artisanales ou industrielles.

ACTALIA Produits laitiers représente une équipe de 33 personnes : Docteurs, Ingénieurs et Techniciens spécialisés qui développent depuis plus de 45 ans des compétences uniques, reconnues en France et à l'international. Nous réalisons des actions de recherche appliquée, d'expérimentations, d'étude et conseil, de formation pour contribuer à la résolution des problématiques technologiques et/ou microbiologiques de nos clients (Interprofession laitière (Cniel), fermiers, artisans, PME, groupes industriels, syndicats, fournisseurs d'ingrédients...). [Cf www.actalia.eu // rubrique produits laitiers.](http://www.actalia.eu//rubrique/produits_laitiers)

Ces activités font l'objet de reconnaissances officielles :

| | |
|---|--|
|  | <p>Le système de management d'ACTALIA Produits laitiers est certifié conforme aux exigences de la norme NF EN ISO 9001 : 2008 pour les activités de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - conservation et mise à disposition de ressources biologiques. - Certificat n° FR029801-I - Prestations analytiques d'expertises - Certificat n° FR029801-I |
|  | <p>Le ministère chargé de l'Alimentation a reconnu la mission d'ACTALIA en attribuant la qualification d'Institut technique agro-industriel (ITAI) par un arrêté du 12/02/2013. Les ITAI sont des organismes de recherche technologique, d'appui technique, d'expertise, de formation et d'information au service des entreprises, reconnus pour leurs compétences techniques et scientifiques.</p> |
|  | <p>ACTALIA, pour son antenne de Carmejane (Région PACA), est certifié pour les formations réalisées à destination des contributeurs et ayant droit de VIVEA (www.qualicert.fr). La certification a été reconnue le 7 juin 2016 par le CNEFOP (Conseil National de l'Emploi, de la formation et de l'orientation Professionnelle). Cette certification est donc inscrite sur le catalogue de référence des prestataires de formation. Certificat n°7794</p> |
|  | <p>Depuis juillet 2017, ACTALIA est référencée sur DATADOCK, base de données spécifique sur la formation professionnelle, répondant aux différents critères qualité définis pour les organismes de formation.</p> |
|  | <p>Le Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche a agréé ACTALIA au titre du Crédit d'impôt recherche, ce qui ouvre droit au crédit d'impôt pour les sociétés dans le domaine de la recherche appliquée et du développement expérimental.</p> |
|  | <p>Le laboratoire de Microbiologie Laitière de la Roche sur Foron fait partie du réseau de laboratoires reconnus pour la réalisation de tests de croissance vis-à-vis de <i>Listeria monocytogenes</i> (NS DGAL/SDPPST/N2013-8079).</p> |

Le savoir-faire d'ACTALIA Produits laitiers repose sur :

- une expérience de terrain et des spécialisations par type de technologie au sein de l'équipe,
- les nombreuses expérimentations réalisées en laboratoires, sur ses plateformes techniques (internes ACTALIA ou partagées) ou en entreprise,
- la maîtrise et la mise en œuvre d'analyses des microorganismes laitiers d'intérêt technologique, d'altération (dont phages lactiques) et pathogènes, combinant méthodes classiques et méthodes moléculaires,
- la gestion et la mise à disposition de ressources microbiologiques (membre de Résomil),
- ses compétences en analyses de données et modélisation utilisées pour optimiser la maîtrise des dangers microbiens,
- les retombées des travaux de recherche collaborative réalisés en partenariat avec la recherche académique (Inra / CNRS / Anses),
- ses veilles scientifiques,
- l'ouverture et la participation active à des réseaux d'excellence (Réseaux et Unités mixtes technologiques / Pôles de compétitivité).

