Formation EHEDG

Expert en conception hygiénique

EHEDG Advanced Course on Hygienic Design

CTCPA
ACCOMPAGNER LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE DE DEMAIN

Du 28 au 30 avril 2026
au CTCPA de Nantes

ACTALIA

Du 14 au 16 octobre 2026
à ACTALIA Saint-Lô

PRÉSENTATION D'EHEDG

EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group) est une fondation créée en 1989 pour la promotion de la conception hygiénique des équipements et des installations de l'industrie agroalimentaire. EHEDG réunit des industriels (IAA et équipementiers), des fournisseurs de produits et services (emballages, lubrifiants, produits et services d'hygiène, conseil et ingénierie, etc.), ainsi que des organismes de recherche et d'enseignement qui souhaitent favoriser la diffusion des principes et règles de l'art pour la maîtrise de l'hygiène, depuis le choix des matériaux jusqu'à la conception, l'installation et l'entretien des équipements.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Transfert de compétences sur la conception hygiénique des équipements pour l'industrie alimentaire.

Connaissance des procédés spécifiques à l'industrie alimentaire pour mieux répondre aux besoins des consommateurs et des distributeurs.

Compréhension de la législation et des normes actuelles, tout en anticipant les évolutions futures.

PÉDAGOGIE

La formation est très pratique. Les différents sujets théoriques sont abordés d'une manière brève et concise, en relation continue avec des exemples pratiques. Vous aurez l'occasion d'appliquer les connaissances vous-même via des études de cas dans une halle pilote réalisées en petits groupes afin de favoriser l'interactivité

Un livret stagiaire EHEDG officiel imprimé vous sera transmis.

INTERVENANTS

Formateurs autorisés par l'EHEDG

Nicolas ROSSI
Responsable de projet et AEO (Authorised Evaluation Officer) à l'IDELE et ATL (Authorised Testing Laboratory) à ACTALIA.

Olivier RONDOUIN
Membre du groupe de travail EHEDG «Training & Education » ; chairman du groupe de travail EHEDG «foreign bodies» ; expert food safety, SMSA et matériaux au contact pour Doceor & Digitaliaa.

PROGRAMME

Jour 1 (9h – 18h)

- Présentation & objectifs
- Sécurité des aliments, normes & réglementations (GFSI, EHEDG, ISO, BRCGS...)
- Nettoyage et désinfection (surfaces ouvertes/fermées, sec & humide)
- Critères de conception : matériaux, assemblages, géométrie, étanchéité
- Études de cas

Jour 2 (8h30 – 18h)

- Lubrification & utilités
- Conception spécifique : pompes, vannes, conditionnement, pulvérulents
- Études de cas

Soirée : Diner convivial pour ceux qui le souhaitent (à la charge des participants)

Jour 3 (8h30 – 12h30)

- Conception des infrastructures
- Validation & certification EHEDG
- **Examen pour l'obtention d'un certificat de réussite EHEDG (optionnel*)**
- Questions-Réponses

Conseil : Prévoyez chaque soir un temps de travail personnel hors temps de formation

**Les personnes intéressées pourront réaliser une évaluation écrite. Si elles atteignent la note minimale, elles recevront un certificat de "participant certifié" délivré par l'EHEDG et leur nom sera publié sur le site web de l'EHEDG (www.ehedg.org)*

INFORMATIONS PRATIQUES

Pour toute question, veuillez contacter :

Christine DECANIS
Responsable formation
+33 4 90 84 17 09
cdecanis@ctcpa.org

COÛT DE LA FORMATION

Adhérent EHEDG : 1490€ HT
Non-adhérent : 1990€ HT

Les repas du midi des deux premiers jours sont inclus.
La formation est éligible aux fonds de formation.

Inscription

LIEU DE FORMATION

CTCPA - Site Technocampus Alimentation
2 Imp. Thérèse Bertrand-Fontaine
44300 NANTES

Pour la pratique, la formation bénéficiera de la halle technologique du CTCPA.

HOTEL

Hôtel du Grand Monarque - 02 40 74 02 40
Ibis Centre Gare Sud - 02 40 20 21 20
B&B Hotel Nantes Centre - 02 98 33 75 29
Novotel Cité Congrès - 02 51 82 00 00

ACTALIA

Pour toute information sur la formation d'octobre au sein d'Actalia, contactez : Aurélie HANIN
a.hanin@actalia.eu - 02 33 06 71 71