

Conduire une activité de conserverie artisanale

RS6786 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21592, 42752
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	01/10/2024
Date d'échéance	01/10/2029

Certificateur(s)

CTRE TECH CONSERVATION PRODUIT AGRICOLE · SIRET : 77569174400053

Partenaires habilités

5 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 5 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
CTRE TECH CONSERVATION PRODUIT AGRICOLE	77569174400038	Former et organiser l'évaluation
CTRE TECH CONSERVATION PRODUIT AGRICOLE	77569174400046	Former et organiser l'évaluation
CTRE TECH CONSERVATION PRODUIT AGRICOLE	77569174400095	Former et organiser l'évaluation
CTRE TECH CONSERVATION PRODUIT AGRICOLE	77569174400137	Former et organiser l'évaluation
CTRE TECH CONSERVATION PRODUIT AGRICOLE	77569174400152	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Cette certification a été mise en place suite à une demande croissante de création d'activité de conserverie et suite à la volonté de la branche professionnelle de développer l'activité tout en répondant aux obligations sanitaires. En effet, des conserves non réalisées dans le respect des bonnes pratiques peuvent être dangereuses. Dans les missions du CTCPA en tant que Centre Technique Industriel, son rôle est de garantir le savoir-faire de la filière et la sécurité des consommateurs.

Cette certification permet aux titulaires d'être capable de transformer les produits agricoles en produits de conserverie dans le respect de la réglementation, des règles d'hygiène et de sécurité afin de mettre un produit de qualité, sûr et sain sur le marché.

Cette certification s'adresse aux professionnels de la filière alimentaire quel que soit leur statut, salarié (opérateur de ligne de production, ouvrier de production, technicien de fabrication en industrie alimentaire...) ou indépendant (traiteur, restaurateur, charcutier...), souhaitant acquérir ou développer des compétences complémentaires liées à la transformation des produits agricoles en produits de conserverie. Elle s'adresse également à tout entrepreneur ayant un projet de développer une activité de conserverie artisanale. Elle est accessible également à des demandeurs d'emploi et des salariés de la filière alimentaire.

Cette certification a ainsi pour objectif de permettre aux titulaires de :

- Repérer les contraintes techniques, l'organisation nécessaire de la production (traitement du produit et process) ainsi que les modes de gestion indispensables au respect de la sécurité sanitaire des aliments lors de l'activité de conserverie.
- Fabriquer des produits alimentaires en conserve en respectant les normes de qualité et les procédures d'hygiène et

de sécurité.

- Conduire un cycle de stérilisation en appliquant les paramètres thermiques adaptés à la nature du produit alimentaire et son conditionnement, tout en surveillant et intervenant en cas d'incident lors du cycle de stérilisation.
- Contrôler la conformité de produit fini conformément aux normes de sécurité alimentaire.
- Mettre en place une activité de conserverie en fabriquant les produits souhaités tout en répondant à l'obligation réglementaire de mettre sur le marché un produit sûr et sain (règlement 178/2002) et de savoir identifier les origines d'un dysfonctionnement dans sa fabrication,
- Avoir une légitimité pour créer une unité de fabrication de produits en conserve,
- Satisfaire au contrôle éventuel de la DDPP.

Pour l'employeur

- de renforcer les compétences des collaborateurs,
- de recruter du personnel qualifié et autonome dans leur activité, dans le respect des exigences réglementaires.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Préparer son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de nettoyage afin de réaliser la transformation et la conservation du produit agroalimentaire et prévenir tout risque de contamination.
- Sélectionner les matières premières à transformer en produit élaboré, en respectant des critères de sécurité et de salubrité, en tenant compte de la nature du produit agroalimentaire à conserver (production animale ou végétale), afin de répondre aux exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire.
- Transformer les matières premières en produit élaboré, en suivant les étapes correspondant à la recette à réaliser, en sélectionnant le traitement thermique adapté au conditionnement choisi, pour répondre aux exigences qualité et sanitaire du produit.
- Contrôler l'étanchéité du conditionnement, qui est un point critique conformément aux principes HACCP, avant la stérilisation, à l'aide d'un matériel de mesure approprié ou par inspection visuelle, en fonction du type de fermeture afin de prévenir toute contamination microbiologique du produit fini.
- Sélectionner le matériel de stérilisation adapté (ou compatible) en fonction du traitement thermique et du produit transformé pour le bon déroulement du processus de stérilisation.
- Procéder à la mise en route de l'autoclave en respectant les règles de sécurité et la procédure de conduite d'un autoclave, en appliquant les barèmes de traitement thermique selon la nature du produit alimentaire et son conditionnement afin de lancer le cycle de stérilisation.
- Surveiller le bon déroulement du cycle de stérilisation qui est un point critique HACCP, en interprétant les paramètres, en intervenant sur le produit fini en cas d'incident dans le but de prévenir tout risque de contamination et d'assurer la sécurité et la qualité du produit fini.
- Contrôler la stabilité du produit stérilisé, en réalisant des tests de stabilité microbiologique et en interprétant les résultats obtenus à l'issue du traitement thermique pour vérifier sa qualité sanitaire.
- Procéder à l'arrêt de l'autoclave, à la fin du cycle de stérilisation, conformément aux règles de sécurité et aux procédures établies et en respectant les temps de refroidissement nécessaires, afin de garantir la sécurité et prévenir tout risque lié à la pression et à la température.
- Faire ajuster, par un organisme compétent, le barème de traitement thermique en cas de modification de la recette initiale du produit, dans le but de garantir l'efficacité de la stérilisation, la sécurité sanitaire du produit..
- Contrôler le produit fini en réalisant des tests organoleptiques et visuels afin de valider la date de durabilité minimale (DDM) et garantir la conformité du produit aux spécifications requises.
- Étiqueter les produits conservés dans le respect des normes d'étiquetage (date de production, liste des ingrédients, DDM/DLC...) dans le but d'assurer la traçabilité et la sécurité des produits alimentaires.
- Nettoyer sa(ses) machine(s), son(ses) matériel(s) et les abords de son poste de fabrication dans le respect du plan de nettoyage et de désinfection, afin de maintenir un environnement de travail propre, de prévenir la contamination croisée, et de garantir la sécurité alimentaire.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

L'activité de conserverie est soumise à la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires (Paquet Hygiène) et la réglementation sur l'étiquetage des produits préemballés (INCO):

Règlement CE n°178/2002

établissant les principes

généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement CE n°852/2004

relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement CE n°853/2004

fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement CE n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Cette activité entraînant la manipulation d'équipements sous pression (autoclave), elle est soumise aussi au respect de l'Arrêté

du 20 novembre 2017 relatif au suivi en service des équipements sous pression et des récipients à pression simples.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Lire et écrire en français et réaliser des calculs simples.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

Avoir suivi le parcours de formation adossé à la certification.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Il est composé de 2 personnes :

- d'un formateur expert du réseau CTCPA.
- d'un professionnel du métier de la conserve.

Les membres du jury n'ont aucun lien professionnel ou personnel avec le ou les candidats.

Base légale

Date de décision	01/10/2024
Durée de l'enregistrement	5 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	01/10/2029
Date de dernière délivrance possible	01/04/2030

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2023	181	—	—	—
2022	228	—	—	—
2021	289	—	—	—
2020	150	—	—	—

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RS5035

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Formation conserverie : apprendre à fabriquer des conserves (ctcpa.org)

Fiche officielle (France Compétences)

Où se former

Formations référencées	13
Organismes	1
Régions couvertes	6
Prix indicatif	2 048 € – 2 448 €
Durée	35 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	196
Parcours menés à terme	194
Taux d'achèvement	99 %
Période	01/2025 – 09/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	228
Montant total engagé	557 344 €
Coût moyen par dossier	2 444 €
Durée moyenne	35 h
Période	11/2024 – 09/2026
France compétences	87 %
Reste à charge titulaire	10 %
France Travail	3 %
OPCO	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.