

# Formation EHEDG

## Expert en conception hygiénique

*EHEDG Advanced Course on Hygienic Design*



**CTCPA**

ACCOMPAGNER  
LE MODÈLE AGROALIMENTAIRE  
DE DEMAIN

**Du 18 au 20 juin 2025  
au CTCPA d'Avignon**



**ACTALIA**

**Du 15 au 17 octobre 2025  
à ACTALIA Saint-Lô**

# HYGIÈNE

## 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 : Dîner 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](http://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 Agroparc  
449 avenue Clément Ader  
84911 AVIGNON CEDEX

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



Hôtel Best Western Paradou - 04 90 84 18 30

Kyriad Cap Sud - 04 90 13 85 00

Le Clos Saint Pierre De Fraisse - 04 90 89 77 81

L'Auberge de Bonpas - 04 90 23 16 41



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