Hygiène et etiquetage en point de vente collectif

Objectifs
donner aux paysans membres de la boutique les informations sur la Réglementation Européenne et des outils concrets pour s'assurer du respect de cette réglementation dans leur boutique.

Enjeux
La vente directe collective au sein d'une Boutique Paysanne est un circuit de commercialisation qui a fait ses preuves tant pour son efficacité économique que pour la création de lien et de solidarité entre les producteurs et avec les clients.
Néanmoins, la vente en un même site de produits divers, et notamment des produits animaux(viande, produits laitiers) implique une gestion sanitaire pointilleuse pour garantir la sécurité alimentaire des consommateurs, et dans le respect de la réglementation sanitaire en vigueur.

Pré-requis
Vendre une partie de sa production en point de vente collectif

Contenu
Maîtriser la réglementation européenne sur l'hygiène alimentaire
Identifier les risques et les conséquences pour les points de vente collectifs.
Micro-biologie alimentaire
Règles de bonnes pratiques d'hygiène
Règles d'hygiène lors de la commercialisation des produits
Application de la méthode HACCP en PVC
Traçabilité et gestion des produits non conformes
DLC - DLUO
Étiquetage des denrées alimentaires

Les membres de la boutique de Mende

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 16/02/2015

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Franc Andréa, responsable de stage
adearlr@yahoo.fr
ADEAR LR

Réseau des Boutiques Paysanne LR

Contact : 04 67 77 80 88

Taux de satisfaction : %

repas tiré du sac

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

20 févr 2015 09:00 - 17:30	Salle Simone de Beauvoir Place du Foirail 48000 Mende	Pascale Méjean, Claire Julien

Co-organisateur(s)

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prenom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Adresse _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _