Hygiène et etiquetage en point de vente collectif

Objectifs

Maitriser les notions d'hygiène et les procédures de contrôle en boutique paysanne pour assurer la vente des produits en toute sécurité.

Enjeux

La vente directe collective au sein d'une Boutique Paysanne et notamment la vente des produits animaux (viande, produits laitiers) implique une gestion sanitaire pointilleuse pour garantir la sécurité alimentaire des consommateurs. Face à l'évolution permanente de la réglementation sanitaire en vigueur il est demandé aux producteurs présents à la vente de maîtriser ces notions.

Pré-requis

Vendre une partie de sa production en point de vente collectif

Contenu

A partir d'un pré diagnostic des pratiques mises en œuvre dans la boutique :
- Présentation de la règlementation sanitaire en lien avec les enjeux identifiés.
- Proposition d'un plan de maitrise sanitaire adapté
- présentation des nouvelles réglementations d'étiquetage des produits à la vente.

Les membres de la boutique de Montpellier

Infos complémentaires

LES ADEAR
POUR S'INSTALLER PAYSAN

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 16/03/2015

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

16 mars 2015 09:30 - 17:30 (7hrs)	Rue Paul Brousse 34000 Montpellier	Pascale Mejean, José Leydier

Co-organisateur(s)

BOUTIQUES PAYSANNES
LANGUEDOC ROUSSILLON
En direct de nos fermes et ateliers

Financeur(s)

vivea
Fonds pour la formation des Entrepreneurs du Vivant

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prenom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Adresse _
_ _
Courriel _
Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à