

Hygiène et étiquetage en point de vente collectif

Objectifs

Maîtriser 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 réglementation sanitaire en lien avec les enjeux identifiés.
- Proposition d'un plan de maîtrise sanitaire adapté
- présentation des nouvelles réglementations d'étiquetage des produits à la vente.

Les membres de la boutique Pézenas

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 20/03/2015

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Franç Andréa, responsable de stage
adearl@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

23 mars 2015

09:30 - 17:30 (7hrs)

13 av Aristid Briand

34120 Pézenas

Pascale Mejean, Claire Julien

Co-organisateur(s)



Financeur(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin à admin@jeminstallepaysan.org