

Réglementation Agro-alimentaire sur les produits fermiers.

Objectifs

Maîtriser les aspects concernant l'hygiène et la réglementation pour optimiser la transformation et la commercialisation de ses produits fermiers

Contenu

Matin

> Produits fermiers : connaître la réglementation en vigueur

Étude du paquet hygiène et de son incidence sur la conception des locaux; obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation; les principaux textes sur les produits végétaux et les denrées animales ou d'origine animale et exemples d'application.

Après-Midi

> Connaître les bonnes pratiques d'hygiène, la réglementation et l'étiquetage en agro-alimentaire.

Paramètres de développement des microbes et bonnes pratiques associées; protocole de nettoyage et de désinfection; lutte contre les nuisibles; gestion des températures; santé et formation du personnel. Mentions obligatoires des étiquettes; quelques exemples de dénomination des produits.

Dates, lieux et intervenants

15 févr 2011

Lieu en cours de détermination

09:00 - 17:00

Christophe PICARD, ingénieur Agro-Alimentaire (CFPPA de Florac).

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire)

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/02/2011

Tarifs

Adhérent 20€

Non adhérent 35 / 27€

Non agricole 140€

Plus de renseignements

Formation :

Gautier FELIX

20, route de Nîmes

30190 Saint Geniès de Malgoirès

Tel/Fax: 04 66 63 18 89

addearg.formation@gmail.com

Taux de satisfaction : %

Auberge espagnol à midi



Modalités d'accès :