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 dénommination des produits.

Infos complémentaires

ADDEARG
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

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 :

Dates, lieux et intervenants

15 févr 2011
09:00 - 17:00

Lieu en cours de détermination

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

Financeur(s)

vivea

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prénom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Adresse _

_ _

Courriel _

Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

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