Savoir appliquer la réglementation agro-alimentaire sur les produits fermiers.

Objectifs
Connaître la réglementation et apprendre à les appliquer dans ses pratiques.

Contenu
1) Étude de la réglementation en vigueur :
· étude du paquet hygiène et de son incidence sur la conception de locaux.
· étude des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation (notion de vente directe, d'agrément et de dérogation à l'agrément)
· étude des principaux textes sur les produits végétaux et les denrées animales ou d'origine animale (DAOA)
· étude des textes de référence et exemples d'applications
2) Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène en agro-alimentaire :
· paramètres de développement des microbes et bonnes pratiques associées
· protocole de nettoyage et désinfection
· lutte contre les nuisibles
· gestion des températures
· santé et formation du personnel
3) Étude de l'étiquetage des produits transformés :
· mentions obligatoires et exemples de dénomination de produits
Pré-requis: aucun pré-requis nécessaire

Infos complémentaires

ADDEARG
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 07/02/2012

Tarifs
Adhérent 10€
Non adhérent 25/17€
Non agricole 140€

Plus de renseignements
Addearg Formation : Gautier FELIX
20, route de Nîmes
30190 Saint Geniès de Malgoirès
Tel: 04 66 63 18 89
addearg.formation@gmail.com

Taux de satisfaction : %

Repas tiré du sac à midi.

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

14 févr 2012 09:00 - 17:00 (7hrs)	Chambre d'Agriculture à Alès 30340 Saint Privat des Vieux	Christophe PICARD, ingénieur agro-alimentaire et enseignant au CFPPA de Florac

Partenaire(s)

LES ADEAR
POUR S'INSTALLER PAYSAN

Financeur(s)

GARD 3.0 Département

vivea

Bulletin d'inscription

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

Adresse _

_ _

Courriel _

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

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