

# 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



**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)



## Financier(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

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