

# Réglementation en transformation agroalimentaire des produits fermiers

## Objectifs

Cette formation a pour but d'approfondir ses connaissances sur la réglementation et les normes en vigueur lorsqu'on pratique de la transformation de produits agroalimentaires à la ferme.

## Contenu

- Étude du paquet hygiène et de son incidence sur la conception des locaux, des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation;
- Présentation des principaux textes sur les produits végétaux et les denrées animales ou d'origine animale; études des textes de référence.
- 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.
- Connaître les mentions obligatoires et les dénominations de produits, les moyens de conservation (pasteurisation, stérilisation, surgélation...)
- Définir les risques associés et les points de contrôles.
- Visite d'un laboratoire de transformation en fonction des possibilités.

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 01/01/1970

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

### Plus de renseignements

Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo  
adearlot@wanadoo.fr  
ADEAR Lot  
Place de la Halle

46320  
ASSIER  
Tel. 05 65 34 08 37  
N° d'organisme de formation : 73 46  
00282 46

**Taux de satisfaction :** %

Repas partagé, covoiturage conseillé



**Modalités d'accès :**

## Dates, lieux et intervenants

**23 avr 2018**  
09:30 - 17:30 (7hrs)

46120 Assier

CFPPA de Florac

## Financeur(s)

