# 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.
- Connaitre 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

ADEAR DU LOT
RÉSEAU DE L'AGRICULTURE PAYSANNE

**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**<br>09:30 - 17:30 (7hrs) | 46120 Assier | CFPPA de Florac |

## Financeur(s)

vivea