

# Hygiène et étiquetage en point de vente collectif

## Objectifs

donner aux paysans membres de la boutique les informations sur la Réglementation Européenne et des outils concrets pour s'assurer du respect de cette réglementation dans leur boutique.

## Enjeux

La vente directe collective au sein d'une Boutique Paysanne est un circuit de commercialisation qui a fait ses preuves tant pour son efficacité économique que pour la création de lien et de solidarité entre les producteurs et avec les clients. Néanmoins, la vente en un même site de produits divers, et notamment des produits animaux (viande, produits laitiers) implique une gestion sanitaire pointilleuse pour garantir la sécurité alimentaire des consommateurs, et dans le respect de la réglementation sanitaire en vigueur.

## Pré-requis

Vendre une partie de sa production en point de vente collectif

## Contenu

Maîtriser la réglementation européenne sur l'hygiène alimentaire  
Identifier les risques et les conséquences pour les points de vente collectifs.  
Micro-biologie alimentaire  
Règles de bonnes pratiques d'hygiène  
Règles d'hygiène lors de la commercialisation des produits  
Application de la méthode HACCP en PVC  
Traçabilité et gestion des produits non conformes  
DLC - DLUO  
Étiquetage des denrées alimentaires

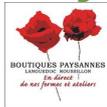
## Dates, lieux et intervenants

**20 févr 2015**  
09:00 - 17:30

Salle Simone de Beauvoir Place du Foirail  
48000 Mende

Pascale Méjean, Claire Julien

## Co-organisateur(s)



## Financier(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_   
Courriel \_\_\_\_\_  
Téléphone \_\_\_\_\_

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 16/02/2015

## Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

## Plus de renseignements

Franc Andréa, responsable de stage  
adearl@yahoo.fr  
ADEAR LR

Réseau des Boutiques Paysanne LR

Contact : 04 67 77 80 88

## Taux de satisfaction : %

repas tiré du sac



**Modalités d'accès :**