Hygiène et etiquetage en point de vente collectif

Objectifs
Maitriser les notions d'hygiène et les procédures de contrôle en boutique paysanne pour assurer la vente des produits en toute sécurité.

Enjeux
La vente directe collective au sein d'une Boutique Paysanne et notamment la vente des produits animaux (viande, produits laitiers) implique une gestion sanitaire pointilleuse pour garantir la sécurité alimentaire des consommateurs. Face à l'évolution permanente de la réglementation sanitaire en vigueur il est demandé aux producteurs présents à la vente de maîtriser ces notions.

Pré-requis
Vendre une partie de sa production en point de vente collectif

Contenu
A partir d'un pré diagnostic des pratiques mises en œuvre dans la boutique :
- Présentation de la règlementation sanitaire en lien avec les enjeux identifiés.
- Proposition d'un plan de maitrise sanitaire adapté
- présentation des nouvelles réglementations d'étiquetage des produits à la vente.

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 20/03/2015

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Franc Andréa, responsable de stage
adearlr@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 :

Dates, lieux et intervenants

24 mars 2015 09:30 - 17:30 (7hrs)	137 av Jean Prouvé 30900 Nîmes	Pascale Mejean,Claire Julien

Co-organisateur(s)

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prenom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Adresse _
_ _
Courriel _
Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

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