



## UNE FORMATION DIPLOMANTE

# PROPOSER DE LA PETITE RESTAURATION À LA FERME ET SUR SON STAND

Se former pour connaître les bonnes pratiques à mettre en oeuvre

**Jeudi 18 et vendredi 19 février 2021**  
**salle de formation de l'ADEAR**  
**MIN de Cavailon**

Les formules de petite restauration à la ferme et sur les stands de marchés sont une véritable occasion pour les producteurs de valoriser leurs produits avec des recettes de qualité qui n'ont souvent pas grand chose à envier aux grandes tables de restaurants.

Depuis 2011, une formation de 2 jours est désormais obligatoire pour pouvoir réaliser de la vente de produits transformés sur les stands. La petite restauration à la ferme devrait suivre le même chemin.

Afin de donner toutes les clés de réalisation de transformation de produits dans les règles de l'art et donner la possibilité aux producteurs d'acquérir les compétences nécessaires à la mise en place de ces formules de repas, les CIVAM vous propose de suivre cette formation diplômante.

## OBJECTIF DE LA FORMATION

**Identifier, interpréter et appliquer les normes autour de l'hygiène alimentaire pour développer des accueils de qualité jusqu'à la petite restauration, dans le respect de la législation en vigueur.**

### Public visé :

**en priorité : producteurs des Bouches-du-Rhône et des départements limitrophes souhaitant proposer de la petite restauration sur la ferme dans le cadre de l'événement "De ferme en ferme"**

**plus largement : tout producteur souhaitant faire évoluer ses pratiques en matière de petite restauration.**

**Aucun pré-requis nécessaire.**

## CONTENU

- Présentation de la réglementation sanitaire en vigueur
- Rappel sur la microbiologie alimentaire et les dangers microbiens
- Les bonnes pratiques d'hygiène : protocole de nettoyage et de désinfection, gestion des températures (telle que la maîtrise de la chaîne du froid), lutte contre les nuisibles et potabilité de l'eau
- Règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits
- Application de la méthode HACCP
- Traçabilité et gestion des produits non conformes
- DLC-DLUO
- Étiquetage des denrées

## INTERVENANT

- Alexandre DOUBLE  
Formateur/ingénieur agroalimentaire  
CFPPA de Florac - Lozère

## DÉTAILS PRATIQUES

- Date : 18 et 19 février 2021
- Lieu : salle de formation ADEAR - MIN Cavailon
- Horaires : 9h00 - 17h30 (durée de la formation : 14 h)
- Midi : repas partagé tiré du sac
- Coût total de la formation : 588 € / personne (formation prise en charge par VIVEA. Autres situations : nous consulter)

**Inscriptions avant le 4 février 2021**

**GR CIVAM PACA**  
**MIN 13 - 84 953 Cavailon cedex**

**Contact : Marion GENTY - 04 90 78 35 39**  
**marion.genty@civampaca.org**