

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.

- La chaîne du froid
- Le plan de nettoyage et désinfection
- Les auto-contrôles (contrôles des surfaces, valeur stérilisatrice, test d'incubation, validation des DLC, analyses microbiologiques).
- Réglementation des conditions de préparation et de commercialisation des viandes hâchées de boeuf.
- Mise à disposition temporaire de locaux appartenant à un professionnel de l'agroalimentaire.

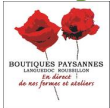
Dates, lieux et intervenants

13 janv 2014
09:00 - 17:30

place du Forum, et salle Maurice Bousquet,
Mairie
34731 Saint-Gély-du-Fesc

Pascale Méjean, Christèle Droz Vincent.

Co-organisateur(s)



Partenaire(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Employeur _____ Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin à l'adresse mail suivante : admin@jeminstallepaysan.org

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 11/01/2014

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

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

Taux de satisfaction : %

repas tiré du sac



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)