

# TECHNIQUE & RÉGLEMENTATION



## Étiquetage et réglementation des denrées alimentaires

**Public :** paysan·nes installé(e)s, porteur·ses de projet

**Pré-requis :** aucun

**Objectif pédagogique :**  
Acquérir les connaissances réglementaires de la transformation (végétale et carnée) et de l'étiquetage.

**Dates :** 20 janvier 2020

**Horaires :** de 9h00 à 17h00

**Lieux :** Maison des paysans - Orgon

**Formatrice :**  
Sylvie PONS,  
*Professeure en Biochimie et Génie alimentaire*

**Mode de validation :**  
Une attestation de présence sera délivrée.

### Paysan(ne)s et porteurs(ses) de projet formez-vous !

La transformation de productions végétales ou animales soumet les paysans à la réglementation INCO relative à l'étiquetage des produits alimentaires. De la même façon, certaines préparations sont régies par des appellations strictes. Venez acquérir les connaissances nécessaires aux bonnes pratiques réglementaires et à la conception de vos étiquettes.

### PROGRAMME

- Exigences réglementaires liées à la transformation des fruits & légumes et des produits carnés,
- Réglementation des techniques et procédés de transformation,
- Cadre général lié à l'étiquetage des denrées alimentaires
- Spécificités de l'étiquetage en bio, étiquetage nutritionnel,
- Règles d'étiquetage selon les circuits de distribution.
- Mentions obligatoires et autres mentions spécifiques à certains produits (confitures, produits carnés, produits laitiers, etc.),

Inscrivez-vous auprès de **l'ADEAR 13** au **04.90.55.17.86** ou **contact@adear13.com**



Nos formations ont un coût de 175€/jour. Les agriculteurs (chef d'exploitation, cotisant solidaire, conjoint collaborateur, aide familial), et les personnes en démarche d'installation munies d'une attestation délivrée par le PAI sont pris en charges par le Vivéa et y ont gratuite