

# Hygiène et étiquetage en point de vente collectif

## OBJECTIFS

Maîtriser 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 réglementation sanitaire en lien avec les enjeux identifiés.
  - Proposition d'un plan de maîtrise sanitaire adapté
  - présentation des nouvelles réglementations d'étiquetage des produits à la vente.

## Infos complémentaires

**ORGANISÉE PAR**  
ARDEAR Occitanie

**DURÉE :** 1 jour(s)  
**DATE LIMITE :** 16/03/2015

**TARIFS**  
VIVEA **Gratuit**

**ATTESTATION**  
Aucune

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

Réseau des Boutiques Paysanne LR

Contact : 04 67 77 80 88

**NOTE :** repas tiré du sac

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
16/03/2015	Rue Paul Brousse 34000 Hérault	Pascale Mejean, José Leydier

## THÈMES

Commercialisation / circuits courts    Gestion d'entreprise

S'associer / coopérer

## FINANCEURS

VIVEA