

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 : 29/01/2016

TARIFS
VIVEA **Gratuit**

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Franc Andréa, responsable de stage
adearlr@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
02/02/2016	Boutique "Chez les Paysans" ; 8 esplanade Farelle, 48400 Lozère	Loïc Jeanjean ,Claire Julien

THÈMES

Commercialisation / circuits courts

Gestion d'entreprise

S'associer / coopérer

FINANCEURS

VIVEA