

Réglementation et hygiène : la méthode HACCP obligatoire

PUBLIC CIBLE

Cette formation s'adresse aux producteurs qui transforment leurs produits afin de les commercialiser. Produits d'origine animale autres que laitiers, produits végétaux. La formation ne s'adresse pas aux transformations du lait (fromages, produits frais..) qui font l'objet d'un autre programme spécifique réglementé. Contactez-nous pour plus de précisions.

OBJECTIFS

- Être capable de maîtriser la qualité sanitaire d'une denrée alimentaire ;
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène ;
- Connaître les microbes et leurs moyens de maîtrise.

ENJEUX

La formation à l'hygiène est obligatoire pour toute personne qui travaille en lien avec les denrées alimentaires pour une activité commerciale. Cela ne vous dispense pas de faire agréer votre laboratoire individuellement.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- La réglementation sanitaire en fonction des différents statuts d'ateliers ;
- Les bases de l'hygiène alimentaire ;
- Les bonnes pratiques d'hygiène ;
- La réglementation sur l'étiquetage ;
- Aide à la rédaction d'un PMS.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports - Echanges sur situations rencontrées par les stagiaires. Pédagogie interrogative

MOYENS MATÉRIELS

Support power-point

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Questionnaire évalué en fin de formation

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

73 46 00282 46

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADEAR du Lot

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 15/12/2026

MODALITÉS D'ACCÈS

Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription, 10 jours avant la formation.

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

Vous n'êtes pas éligible à VIVEA ? Merci de nous contacter pour connaître les tarifs hors VIVEA. Vous pouvez également consulter la rubrique Tarifs et inscription : <https://www.agriculturepaysanne.org/Tarifs-et-inscription>

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Catarina Pereira de Carvalho
formation-adearlot@orange.fr

ADEAR Lot
Place de la Halle
46320 ASSIER

Tel. 07 86 81 56 50

MENTIONS

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

SATISFACTION : 100%

NOTE : repas tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
27/11/2026	Mairie 46240 Lot	Yves ARNAUD, CFPPA Aurillac
15/12/2026	Mairie 46240 Lot	Yves ARNAUD, CFPPA Aurillac

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

Autres

Commercialisation / circuits courts

Pratiques et productions agricoles

Transformation

FINANCEURS



☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))