

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.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ARDEAR Occitanie

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 23/01/2014

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
27/01/2014	21, rue Alfred Cortot, 34500 Hérault	Pascale Méjean, Christèle Droz Vincent.

THÈMES

- Commercialisation / circuits courts
- Gestion d'entreprise
- S'associer / coopérer

FINANCEURS

- VIVEA