

PRODUCTION ET TRANSFORMATION VÉGÉTALE : SUIS-JE AUX NORMES ?

Ce stage a pour objectif de former les agriculteurs aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaires des produits transformés à partir de fruits et légumes.

➔ Objectif de la formation

- Comprendre les exigences réglementaires sur le respect de l'hygiène des denrées alimentaires.
- Être capable d'analyser ses pratiques d'hygiène de la production, récolte, stockage, conditionnement, mise sur le marché.
- Préparer son plan de maîtrise sanitaire.

➔ Contenu de la formation

● Journée 1 :

Présenter ses attentes et questions
Comprendre les obligations sanitaires s'appliquant à la production primaire végétale.
Respecter les obligations sanitaires sur son exploitation.

● Journée 2 :

Comprendre les obligations sanitaires s'appliquant à la transformation végétale.
Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et préparer son plan de maîtrise sanitaire.

Public : tous les agriculteurs de Haute Saône et des départements limitrophes, producteurs de productions végétales (légumes, fruits, céréales, légumineuses...) pratiquant la transformation, le séchage de leurs produits.

➔ Modalités pédagogiques

Dates

Mercredi 29 janvier 2020 et lundi 10 février 2020.
Soit 14 heures de formation.

Lieu

Maison des agriculteurs de Vesoul

Intervenants

Léa NISOLLE, Chargée de missions filière légumes et agroécologie, chambre régionale d'agriculture Bourgogne Franche Comté
Françoise MORIZOT-BRAUD, experte en diversification et transformation à la ferme, CERD.

Florence MORCOS , conseiller en Diversification et Agritourisme à la Chambre d'Agriculture de Haute-Saône

Responsable du stage

Christelle DEPLANTE, chargée de formation AFPASA

Prix

Ressortissant VIVEA : 42 ₣ - Non ressortissant VIVEA : 350 ₣ €