# Utiliser les matériels d’une légumerie et acquérir les bases de la règlementation sanitaire

## Public: Agriculteurs et porteurs de projet du Var et de Paca

### Objectifs

Vous souhaitez utiliser collectivement une légumerie, et maîtriser les réglementations sanitaires liées à la manipulation des denrées alimentaires d’origine végétale

### Contenu

Matin
- présentation des matériels à l’aide de vidéos courtes
- Rappel des bases de la règlementation sanitaire : bonnes pratiques d’hygiène, HACCP, Paquet hygiène
- Fonctionnement et règlages des matériels
- Connaître l’organisation collective mise en place pour la légumerie (planning de production, fiches d’enregistrement,…)

Après-midi
- Manipulation pratique des matériels et retour sur les points de vigilance sanitaires
- Présentation spécifique en atelier du stérilisateur et de son fonctionnement
- Manipuler de façon autonome l’autoclave à l’aide de cas pratiques
- Maîtriser la qualité de ses produits (degré brix, degré de cuisson,..)

### Infos complémentaires

**Durée de la formation** 2 jour(s)

### Tarifs

Adhérent 150E/J€
Non adhérent 160E/J€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

### Plus de renseignements

Joseph RANDRIAMANANANDRO
agribiovar.randria@bio-provence.org
Agribio 83
Maison du Paysan - ZAC de la Gueiranne
83 340
CANNET DES MAURES
Tel. 04 94 73 24 83

**Taux de satisfaction :** %

**Modalités d'accès :**

### Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **19 avr 2018**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | LEAP Saint Maximin<br>83470 Saint Maximin-La-Sainte-B | Philippe COURATIER (LEAP) |
| **20 avr 2018**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | LEAP Saint Maximin<br>83470 Saint Maximin-La-Sainte-B | Philippe COURATIER (LEAP) |

### Financeur(s)