

Créer son Centre d'Emballage d'Œufs agréé et acquérir les bases du Paquet hygiène

Public cible

Agriculteur.trice.s et porteur.se.s de projet du Var et des départements limitrophes

Objectifs

Connaître les bases de la réglementation sanitaire et les démarches à effectuer dans le cadre d'un agrément d'un centre d'emballage d'oeufs Mettre en pratique les règles sanitaires à son atelier

Contenu

- Présentation des projets individuels des stagiaires et de leurs contraintes respectives
- Réglementation en vigueur en matière de conditionnement d'oeuf
- Applications spécifiques de la réglementation européenne dans le Var
- Les démarches de réalisation de dossier d'agrément
- Cas pratiques sur des exemples de dossier d'agrément sanitaire
- Les notions de bases sur HACCP : démarche, étapes de mise en place, analyse des dangers ...
- Conception de l'atelier de conditionnement
- Cas pratiques sur la conception d'une mireuse à plateau artisanale

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

01 déc 2021 83340
09:00 - 17:00 (7hrs)

02 déc 2021
09:00 - 17:00 (7hrs)

: Jean Jacques GARBAY, éleveur et formateur en filière volaille.

: Jean Jacques GARBAY, éleveur et formateur en filière volaille.

Infos complémentaires



• AGRIBIOVAR •
Les Agriculteurs BIO du Var

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 24/11/2021

Tarifs

Adhérent 532€

Non adhérent 532€

Non agricole 300€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements

Clémentine RAYBAUD

agribiovar.raybaud@bio-provence.org

Agribiovar

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :