

Créer son centre d'emballage d'œufs agréé et acquérir les bases du Paquet Hygiène (HACCP)

Public cible

Eleveur.se.s de volailles et porteur.se.s de projet du Var et des départements limitrophes.

Objectifs

Comprendre les bases du Paquet hygiène et savoir l'appliquer à son centre d'emballage d'œufs
Connaître les bases de la réglementation sanitaire et les procédures administratives pour faire agréer son CEO
Acquérir des références techniques et économiques sur des exemples concrets de CEO agréés

Contenu

Jour 1 - matinée en salle :

- Les bases du paquet hygiène
- La démarche HACCP : les bonnes pratiques d'hygiène appliquées à un centre d'emballage agréé (CEO), les étapes de mise en place, les autocontrôles
- La réglementation liée à l'étiquetage des denrées alimentaires

Jour 1 - travail en sous-groupes :

- Conception de l'atelier de conditionnement
- Cas pratiques de dossiers d'agrément sanitaire
- Cas pratiques de Plan de Maîtrise Sanitaire de CEO

Jour 2 - matinée en salle avec la DDPP :

- Présentation des projets individuels des stagiaires et leurs contraintes respectives
- Rappel de la biologie de l'œuf et des risques liés
- Réglementation en vigueur en matière de conditionnement d'œuf
- Applications spécifiques de la réglementation européenne dans le Var
- Les démarches de réalisation de dossier d'agrément

Jour 2 - visites de CEO agréés :

- Visite de deux fermes et de leurs centres d'emballage d'œufs (La Celle et Sillans-la-Cascade)
- Analyse des atouts et contraintes de la ferme pour l'installation d'un centre d'emballage
- Evaluation des investissements nécessaires en matière de local et d'équipements
- Acquisition de références contextualisées sur deux modèles de production différents

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

06 janv 2023

09:00 - 17:00 (7hrs)

Var, lieu à préciser

83340 Le Cannet-des-Maures

Monique Bassoleil, responsable pôle élevage et diversification, Chambre d'Agriculture des Alpes Maritimes

09 janv 2023

09:00 - 18:00 (8hrs)

Matin : Le Cannet-des-Maures
Après-midi : déplacements à La Celle et Sillans-la-Cascade
83340 Le Cannet-des-Maures

Jean-Paul Naudy (responsable pôle alimentation) et Sophie Perru (pôle sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation), DDPP du Var
Nina Lejeune, éleveuse, la Ferme des Ferriers
Judith Ricard, éleveuse, la Ferme de Prétuilière

Infos complémentaires



• AGRIBIOVAR •
Les Agriculteurs Bio du Var

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 02/01/2023

Tarifs

Adhérent 450€

Non adhérent 450€

Non agricole 300€

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Marion ROBERT

agribiovar.robert@bio-provence.org

Agribiovar

Taux de satisfaction : %

Repas tiré du sac



Modalités d'accès :