

Bien étiqueter ses produits fermiers

PARTENAIRES DE VOS FORMATIONS

PUBLIC CONCERNE :

**Agricultrices et Agriculteurs
du Doubs et du Territoire de
Belfort**
**Producteurs fermiers et
porteurs de projet,
pratiquant la transformation
et la vente en circuits courts**

PRE - REQUIS :

Aucun

DUREE - LIEU - DATES

1 jour
Lieux à définir
Dates à définir

INTERVENANT :

**Conseillère diversification
CIA 25-90, Conseil-ère
diversification à la Chambre
régionale d'Agriculture BFC**

EVALUATION DE LA FORMATION

**Test et/ou Enquête de
satisfaction + Attestation
de fin de formation**

RESPONSBLE STAGE

Aline LOBERGER

COÛT

**Ressortissants VIVEA
40 €/j et par personne**

*Lors de cofinancement FEADER BFC,
chèque restitué en fin de formation si
participation à la totalité de la formation*

+ 40 € cotisation annuelle

**Autre public
(non ressortissants VIVEA)
= 200 € / jour**

OBJECTIFS

La réglementation sur l'étiquetage a évolué (loi d'information du consommateur sur les denrées alimentaires «INCO»). Quelles sont les informations à indiquer sur les étiquettes ? Les mentions obligatoires ou optionnelles ? Les données nutritionnelles ? Venez vous mettre en règle avec les nouvelles réglementations d'étiquetage et créer votre propre étiquette !

PROGRAMME

- ◆ Présentation des normes réglementaires des produits fermiers : mentions générales des étiquettes, allergènes par familles de produits...
- ◆ Création de vos étiquettes
- ◆ Particularités des étiquettes par familles de produits : produits laitiers, carnés, à base de fruits/légumes, escargots...

Méthodes pédagogiques : apport d'information, travail individuel sur la conception de son étiquette

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation : Feuilles de présence, Questions orales ou écrites (QCM) et Mises en situation, Formulaires d'évaluation de la formation.

Une attestation de fin de stage sera remise aux participants à l'issue de la formation