

Etiqueter votre production alimentaire, comment faire ?

Objectif	Connaître les règles d'étiquetage des denrées alimentaires Etre capable de retrouver les informations réglementaires Etre capable de créer et de corriger ses étiquettes de produits
Prérequis	Aucun
Public	Chef d'entreprise artisanale, conjoint et salarié, porteur de projet, demandeur d'emploi
Programme	<p>Module 1 : les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textes européens et français sur l'étiquetage des denrées alimentaires, définitions <p>Module 2 : les mentions obligatoires sur les étiquettes et leur disposition</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dénomination de vente légale et commerciale • Contraintes de hauteurs de police, de champ visuel et de présentation • Liste des ingrédients et quid, Allergènes, Poids net et hauteurs de police du poids net • DDM, DLC, conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation • Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire • Le pays d'origine ou le lieu de provenance • Le mode d'emploi • La déclaration nutritionnelle et son exemption, Disposition particulière (alcool, ...) <p>Module 3 : les mentions facultatives : Allégation nutritionnelle</p> <p>Module 4 : la gestion de l'information concernant les allergènes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notion de base sur l'allergie alimentaire, 14 allergènes à déclaration obligatoire • Méthodologie pour identifier les allergènes dans une recette • Etiquetage des allergènes à déclaration obligatoire
Méthodes mobilisées	Formation collective en présentiel, Alternance apport théorique et mise en situation par des travaux pratiques, Méthodes interrogative et démonstrative
Evaluation (modalités)	Cas pratique, questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation et d'évaluation des acquis à l'issue de la formation.
Accessibilité aux personnes handicapées	Formations accessibles aux personnes handicapées Contact référent handicap: r.steyskal@cma-gers.fr
Durée, modalités d'accès	Inscription par téléphone ou par mail. Jusqu'à la veille de la formation
Durée	7 heures
Tarifs	245 € (prise en charge possible totale ou partielle par le FAFCEA, OPCO, France Travail...)
Dates et horaires	Consulter notre site Web pour le calendrier / 9h-17h
Lieu	CMA32 – 1 avenue de la République 32550 PAVIE
Modalités d'accueil	Parking gratuit, restauration sur place Livret d'accueil consultable sur notre site Web - https://urlz.fr/pclH
Contact et inscription	Danièle Cayet - 05 62 61 22 53 - service-formation@cma-gers.fr