

Concept d'autocontrôle pour la transformation à la ferme

Bases pour la mise en place d'un concept d'autocontrôle et HACCP pour les entreprises de transformation fermière

Contenu

Toute personne qui produit, transforme, traite, stocke et vend des denrées alimentaires à la ferme doit appliquer certaines dispositions de la législation alimentaire. Cela implique un concept d'autocontrôle, y compris le concept HACCP.

Ce cours d'autocontrôle est spécifique aux entreprises de transformation fermière et vise à:

- introduire les bases légales
- guider sur la mise en place pratique de l'autocontrôle, notamment pour les denrées alimentaires Bio
- offrir la possibilité de s'exercer à l'analyse de risques sur ses propres produits (N.B: apporter son propre concept d'autocontrôle si déjà en place).
- renseigner sur les documents et aide existants

Responsable du cours

Ludivine Nicod, Collaboratrice scientifique pour la qualité et la transformation des aliments, FiBL Suisse Romande

Tel : 062 865 04 97

ludivine.nicod@fibl.org

Inscription

Jusqu'au 10 Novembre 2023

Lien: <https://anmeldeservice.fibl.org/courshaccp>

Date

Mercredi 22 Novembre 2023

Heure

8:45 – 16:15

Lieu

Grangeneuve, Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux (FR)
Bâtiment R
Salle 101

Coût

Producteur.ices agricoles, étudiant.es: CHF 150.–
Autres: CHF 220.–

Repas non inclus, possible au self pour ~15. –

Participant.es

Minimum 6 personnes pour assurer le cours

Conditions d'inscription

Pour les annulations jusqu'à 5 jours avant le début du cours, nous facturons des frais de traitement de 40 CHF.

Si un-e participant-e au cours ne se présente pas sans avoir annulé à l'avance, le coût total du cours lui sera facturé.

Renseignements

FiBL Kurssekretariat, Stefanie Leu
Ackerstrasse 113, 5070 Frick
stefanie.leu@fibl.org
062 865 72 74

Programme

Mercredi 22 Novembre 2023

Heure	Sujet	Intervenant.e
08:45	Accueil et café/thé	Tous.tes
09:00	Introduction au cours, objectifs et tour de table	Ludivine Nicod, FiBL
09:15	Les bases de l'autocontrôle: <ul style="list-style-type: none">- Présentation du concept- Pourquoi est-ce nécessaire?- Comment le mettre en pratique?- Où trouver de l'aide?	Lucie Mouron, ARQHA Noémie Héritier, ARQHA
10:45	Pause	
11:00	Exercice de mise en pratique – création d'un concept d'autocontrôle en petits groupes	Ludivine Nicod, FiBL
12:00	Repas (self de Grangeneuve)	Tous.tes
13:00	Visite du magasin de Grangeneuve et échange d'expériences	Gilles Genoud, Grangeneuve
14:15	Exercice de mise en pratique – création d'une analyse de dangers pour ses propres produits en petits groupes	Ludivine Nicod, FiBL
15:15	Discussion des résultats, Q&A	Tous.tes
16:15	Fin du cours	

Programme sous réserve de modifications

Intervenant.es

- Ludivine Nicod, Recherche et vulgarisation en qualité et transformation des aliments, FiBL Suisse Romande
- Lucie Mouron, Conseillère en sécurité alimentaire, ARQHA
- Noémie Héritier, Conseillère en sécurité alimentaire, ARQHA
- Gilles Genoud, Responsable d'exploitation, Grangeneuve