

LES CADRES REGLEMENTAIRES

Les grands principes de la réglementation biologique

Public : Toute personne souhaitant aller au devant de la réglementation bio en magasin

Pré requis : Aucun

Durée :
7h

Objectifs :

- ✓ Connaître la législation bio relative à la certification et les impacts sur le plan commerce
- ✓ Appréhender la réglementation sur l'étiquetage et les prix
- ✓ Rappeler les règles de tenue et d'entretien d'un rayon, des conduites d'animations et d'événements commerciaux
- ✓ Spécifier la gestion des activités FLEG et VRAC en matière de tenue et de soin..

Matériel
nécessaire :

Contenu et déroulé de la séance :

Partie 1 : Les différents dispositifs de labellisation

- Les labels officiels, autorisés et les démarches privées
- Les grandes familles de produits et leurs labels spécifiques
- Exemples de cahiers des charges et points particuliers autour des produits transformés ET règles d'étiquetage

Partie 2: La conversion en bio

- Les principes de la conversion pour le label officiel et les démarches privées
- Exemples de conversion bio et démarches privées
- Règles pour commercialiser les produits en conversion

Partie 3 : La certification et la notification

- La mise en place de la certification et la place de l'organisme certificateur
- Les règles de certification chez un producteur, un transformateur et un distributeur
- Les démarches pour se faire notifier après la certification

Partie 4 : La réglementation spécifique des produits bio

- Les cas des fruits et légumes et de l'épicerie vrac

Moyens pédagogiques : travaux en ateliers et en ludo-pédagogie, compléments sous la forme d'apport théorique interactif, supports et livret de formation.

Evaluation de la séance : QCM

Modalités spécifiques : Attestation de fin de formation, suivi post-formation