

Séminaire régional Leader+: Produits locaux

Démarche Qualité en
Boucherie Charcuterie artisanale

Philippe Bouillon

Séminaire régional Leader+: Produits locaux

- Que faut-il de nos jours pour pouvoir exploiter un établissement de vente de viande fraîche ?
 - 1° la licence de Boucher
 - 2° l'autorisation de mettre sur le commerce des denrée alimentaire
 - 3 ° l'autorisation de retrait des colonnes vertébrale bovines
 - 4° le permis unique
 - 5° les enregistrements administratifs
- Rôle de la Fédération des Bouchers

Séminaire régional Leader+: Produits locaux

- Quels sont les problèmes identifiés dans notre secteur?
 - Assurer la traçabilité de nos produits
 - Assurer l'autocontrôle
 - Répondre à la problématique de la vente à des tiers
 - Les problèmes de fiscalité
- L'avenir du secteur de la boucherie charcuterie.

Séminaire régional Leader+: Produits locaux

Merci pour votre attention...

- Place à vos questions!