

Tueries de volailles

Attention dernières formations

Suite à la mise en application de la réglementation du Paquet Hygiène, tout propriétaire d'une tuerie de volailles (sans agrément) doit **obligatoirement présenter** aux services Vétérinaires, un dossier de maîtrise sanitaire et **une attestation de formation à l'hygiène**. Ces documents sont obligatoires pour les ateliers com-

mercialisant des volailles sur les marchés de remise directe, marchés au gras, ou à la ferme.

Sans ce document, les tueries devront **cesser toute activité**.

Pour obtenir ces documents, **inscrivez-vous très rapidement** pour participer aux formations de maîtrise sanitaire en tuerie de palmipèdes gras et de volailles.

Sites au choix :

- Vic Fezensac : 17 et 25 mars
- Masseube : 24 mars et 01 avril
- Fleurance : 31 mars et 07 avril.

Contact : Chambre d'Agriculture du Gers, Association Foie Gras, Tél : 05.62.61.77.40., Fax : 05.62.61.99.15.

Renvoyez le bulletin d'inscription (page 11) valant contrat simplifié de formation Professionnelle.

