

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE : LES BONNES PRATIQUES ASSOCIATIVES



**ORGANISATEUR(S) :** RÉSEAU DES POINTS D'APPUI LOCAUX À LA VIE ASSOCIATIVE / VILLE DE BILLÈRE

**THÈME :** LA FORMATION SUR UN DOMAINE SPÉCIFIQUE (MÉDICO-SOCIAL, SPORT,...), LE FONCTIONNEMENT D'UNE ASSOCIATION



Initiation



Gratuit



2 heures



Présentielle

## PUBLIC / CONDITIONS D'ACCÈS

Tout public bénévole, pas de condition particulière d'accès

## DESCRIPTIF DE LA FORMATION



Chaque année en France, près de 1,5 million de personnes sont touchées par une toxi-infection alimentaire. Un chiffre qui rappelle que l'hygiène ne concerne pas que les restaurants : une buvette de kermesse, un repas partagé ou une distribution associative peuvent aussi exposer vos adhérents et bénévoles à des risques.

Erreurs de conservation, mauvaises pratiques de nettoyage, gestes oubliés... Les conséquences peuvent aller d'un simple malaise jusqu'à l'arrêt complet d'un événement, voire une image durablement ternie pour l'association.

Cette sensibilisation propose de revenir, de façon simple et concrète, sur :

- les erreurs les plus fréquentes,
- leurs conséquences possibles,
- les bons réflexes pour protéger vos publics et vos équipes.

□ Un temps d'échanges utile et accessible, pour que votre association reste un lieu sûr et convivial.

### DATE(S) DE LA FORMATION

**27 janvier 2026**  
18h30 - 20h30

### LIEU DE LA FORMATION

39 route de Bayonne  
Mairie de Billère  
64140 BILLÈRE

### POUR S'INSCRIRE

### STRUCTURE FORMATRICE

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE : LES BONNES PRATIQUES ASSOCIATIVES



0559141961



[contact@palva.fr](mailto:contact@palva.fr)



<https://formations-benevoles-nouvelleaqu...>



Réseau des Points d'Appui Locaux à La Vie Associative



Voir la présentation de cette structure