

AGRO CONSULT'SUD



Le réseau AGRO CONSULT' et ses 2 agences (Touren/Rhône et Alba La Romaine) propose différentes prestations, aux professionnels de l'alimentaire pour la mise en conformité vis à vis de la réglementation en hygiène et sécurité alimentaire -----PRESTATIONS PROPOSEES :----- < Des audits/diagnostics de conformité de votre cuisine ou de votre atelier de fabrication et des recommandations d'actions correctives < Des formations HACCP de votre équipe < l'encadrement et/ou des personnels de production < Un accompagnement personnalisé pour l'élaboration de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), de votre dossier de demande d'agrément européen, ou de centre d'emballage des œufs. < Des conseils sur la conception ou l'aménagement de votre cuisine ou de votre atelier de fabrication < Accompagnement personnalisé annuel de votre établissement dans la mise en application de la réglementation en vigueur. Avec une proposition d'action correctives et d'un suivi < Assistance dans le choix de votre laboratoire-----Mais aussi, une réponse sur mesure à vos questions quotidiennes sur la sécurité alimentaire.-----Domaines d'expertise : < Restauration collective < Restauration commerciale et traditionnelle < Artisans des métiers de bouche < Production primaire < Snacks, pizzerias, restauration rapide < Industries agroalimentaires.----- Nous travaillons principalement avec les professionnels implantés en Drôme et Ardèche : proximité et réactivité. ----- Nous intervenons également pour le compte d'Ardèche le goût, pour le suivi des adhérents de la marque "Goûtez l'Ardèche@" ----- Devis personnalisé sur demande

Contact

Bastien RICHARD
Place du Château
07400 Alba-la-Romaine
0645479531
www.agro-consult.fr

Informations légales

Création : 2013
SIRET : 79336822600015
NAF : 8559A
CA : Inférieur à 50 000€
Effectif : Aucun salarié

Prestations

Spécialité

- Boissons
- Boulangerie, pâtisserie, farine
- Chocolats, confiseries, biscuits et produits à base de miel
- Huiles, condiments, sauce, épices
- Fromages et produits laitiers
- Fruits et légumes (frais et transformés)
- Viandes, charcuteries et salaisons
- Volailles et oeufs

Accompagnement stratégique, conseil, études, expertise

- Conseils, stratégie : Accompagnement stratégique

- Prestations de services techniques, expertise : Expertise en maîtrise des risques sanitaires et chimiques, Expertise, ingénierie, études techniques, Nettoyage, Traçabilité dans le domaine de l'agroalimentaire

Références clients

- Restauration collective : cantines scolaires, crèches, maisons de retraite, hôpitaux, lycées, collèges, cuisines centrales ou satellites. - Artisans des métiers de bouche : traiteurs, bouchers - charcutiers, boulangers, pâtisseries, confiseurs, fromagers, glaciers,... - Restauration commerciale ; restaurants traditionnels, snacks, pizzerias, cafétérias, restauration rapide ou ambulante. - Producteurs primaires : éleveurs, ateliers de découpe, abattoirs, grossistes, industries agroalimentaires.

Points de vente

Livraison et exportation

Autres certifications

Organisme de formation enregistré auprès de la DIRECCTE et de la DRAAF

Activité

Informations légales

- Créée le : 2013
- SIRET : 79336822600015
- NAF : 8559A
- CA : Inférieur à 50 000€
- Effectif : Aucun salarié

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- B to B. industries agroalimentaires
- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Grossistes
- Sites touristiques / Campings
- Restauration collective
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Français