

VALORISER LES FRUITS ET LEGUMES PAR LA TRANSFORMATION

NOUVELLE
FORMATION

- ◇ Cerner la réglementation encadrant la transformation de végétaux et vente de produits végétaux transformés.
- ◇ Appréhender les procédés de fabrication.
- ◇ Évaluer la rentabilité pour des activités de transformation.

Programme

- Caractéristiques générales des fruits et légumes. Lien avec l'analyse des risques microbiologiques sur ce type de produits transformés, et le choix du traitement de conservation à appliquer.

Par procédé :

- fabrication de produits gélifiés ou assimilés (type confitures et gelées)
- fabrication de conserves par pasteurisation (type pickles, chutney...)
- fabrication de conserves par stérilisation (type soupes, tartinables, plats cuisinés...)

Pour chaque technique de conservation :

- Les étapes de fabrication, les paramètres à maîtriser, les auto-contrôles à réaliser, les atouts et contraintes, la durée de vie des produits pour chaque technique de conservation.
- Le matériel adapté : coût, capacité, fournisseurs
- La réglementation en vigueur : définition réglementaire des produits, règles d'étiquetage, auto-contrôles et traçabilité

Méthodes & outils

Apports théoriques- Illustration par des exemples - Démonstrations et réalisation d'auto-contrôles (manipulation d'outil de mesure) sur échantillons apportés par les stagiaires

Évaluation des résultats & suivi de l'exécution

<input type="checkbox"/> QUESTIONS ORALES	<input checked="" type="checkbox"/> MISES EN SITUATION, EXERCICES	<input checked="" type="checkbox"/> FEUILLE DE PRÉSENCE
<input checked="" type="checkbox"/> QUESTIONS ÉCRITES (QCM)		<input checked="" type="checkbox"/> CERTIFICAT DE RÉALISATION
<input checked="" type="checkbox"/> ÉVALUATION DE LA FORMATION	<input type="checkbox"/> AU COURS D'UN TRANSFERT DES ACQUIS	<input checked="" type="checkbox"/> ATTESTATION DE FIN DE FORMATION sur demande

Évaluation des résultats

Suivi de l'exécution



DATE(S) & LIEU(x)

6 & 7 février



Adar de MAZERES



DURÉE - 14H / 2 jours
Horaires - 9h-17h30



PUBLIC - Producteurs de fruits et légumes de Gironde, ou porteurs de projet

NIVEAU - Aucun

PRÉREQUIS - Aucun

EFFECTIF MAX : 12



TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale Partielle - Restant dû : 70 €

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA
560 €

Intervenantes



Lorette REYNIER
formatrice agroalimentaire,
CFA-CFPPA de Lozère



Amélie FRIAS
Conseillère agritourisme
CA33 Responsable de stage

Nathalie MELEDO - Assistante formation
05 56 79 64 11 - formation@girond.chambagri.fr

Béatrice HENOT - Responsable formation / Référente Handicap
Si besoin d'une prise en compte spécifique
05 56 79 64 11 - b.henot@girond.chambagri.fr