

# Valoriser ses légumes par la transformation

## OBJECTIFS

Connaître la réglementation en vigueur et les technologies de transformation et de conservation pour valoriser ses récoltes

## PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire

## CONTENU

Le CFPPA de Florac présentera les technologies de transformation des légumes en respectant la réglementation sur les produits végétaux.

Journée 1, à Olemps (Maison des Paysans)

- Présentation de la réglementation en vigueur : définition réglementaire des produits, règles d'étiquetage notamment en AB, autocontrôle et traçabilité, réglementation locaux de transformation
- Étude des technologies de transformation et de conservation: le choix des légumes (et caractéristiques des principaux), les pré traitements (blanchiment, parage, congélation, etc.), les conserves de légumes appertisées (pasteurisation / stérilisation), spécificités des conserves à l'huile

À travers ces process seront étudiés la mise en œuvre de produits de conserves et semi conserves (telles que des soupes, coulis de tomates, chutney, etc).

Possibilités d'adapter le contenu à d'autres produits que la conserverie avec le séchage et/ou la lactofermentation si il y a des demandes sur ces procédés.

Journée 2 (Lycée agricole de la Roque)

- Travaux pratiques en atelier ou local de transformation
- Étude du matériel de transformation (exemple de matériels, de coûts, de capacités, et coordonnées de quelques fournisseurs)

## MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apport théorique en salle  
Echanges avec les participants  
Travaux pratiques, suivant disponibilités des matières premières  
Démonstration d'auto-contrôle

## MOYENS MATÉRIELS

Salle équipée, et atelier de transformation

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Bilan de fin de formation, évaluation des acquis et de la satisfaction par les participants et suites envisagées. Nous utiliserons une grille d'auto-évaluation, d'utilisation intuitive et également un questionnaire d'évaluation de la satisfaction qui permet aux bénéficiaires d'exprimer leurs attentes pour la suite ainsi que leur satisfaction ou leur désaccord selon des axes variés : organisation logistique, rythme de la formation, qualité des interventions. Une évaluation orale collective est réalisée en complément du questionnaire.

## DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

Formation portée par l'ADDEAR de l'Aveyron, N°OF : 73 12 00 41 012

## RÉFÉRENCES QUALITÉ

## Infos complémentaires

### ORGANISÉE PAR

ADDEAR de l'Aveyron

**DURÉE** : 2 jour(s)

**DATE LIMITE** : 22/04/2024

### MODALITÉS D'ACCÈS

Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription.

### TARIFS

Adhérent	448 €
Non adhérent	448 €
Non agricole	448 €
VIVEA	Gratuit

Contactez-nous pour tout autre fonds de formation.

### ATTESTATION

Aucune

### RENSEIGNEMENTS

Hélène Blanc  
addear12@orange.fr  
ADDEAR de l'Aveyron  
ADDEAR 12  
La Maison des Paysans  
7 Côte d'Olemps  
12510  
Olemps  
Tel. 05-65-67-44-98  
N° d'organisme de formation :  
73120041012

### MENTIONS

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

**SATISFACTION** : 100%

**NOTE** : Pour s'inscrire, contactez-nous par mail ou par tél. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite. Le repas est partagé

qualicert

**DATES, LIEUX ET INTERVENANTS**

Date	Lieu	Intervenant
07/05/2024	Atelier de transformation de la Roque 12850 Aveyron	CFPPA Florac
06/05/2024	Maison des Paysans 12510 Aveyron	CFPPA Florac

**THÈMES**

Transformation

**FINANCEURS**

VIVEA Pôle Emploi

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))