Transformation des fruits et légumes : de la théorie à la pratique

PUBLIC CIBLE

Agriculteur.trices, salarié.es agricoles, porteurs de projet et entrepreneur.es en restauration/alimentation souhaitant développer une activité de transformation à partir de fruits et légumes.

OBJECTIFS

- Fabriquer des produits transformés à base de légumes ou de fruits dans le respect de la réglementation en vigueur
- Maîtriser les aspects en matière de réglementation sur les locaux de transformation, de technologies de transformation et de conservation, de matériel adapté en fonction de la technologie de transformation choisie.
- Acquérir la connaissance des outils d'un atelier de transformation (autoclave notamment)
- Acquérir les compétences de base sur la réalisation de produits lacto-fermentés

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- Les définitions réglementaires des produits
- Les règles d'étiquetage
- Etude des autocontrôles et traçabilité à mettre en œuvre
- Exigence sur les locaux de transformation
- Le choix des légumes et caractéristiques des principaux
- Les prétraitements (blanchiment, parage, congélation, etc…)
- Etudes théoriques de certains procédés de transformation, stérilisation, conservation (selon besoins des participants)
- Atelier pratique : Transformation de légumes en atelier professionnel (soupe de courges chacun repart avec son pot). Utilisation des outils de l'atelier : robot coupe, mixer plongeant, marmite à bain marie, et stérilisation.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
FR CIVAM Occitanie

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 06/01/2023

TARIFS

Adhérent	**420 €**
Non adhérent	**420 €**
Non agricole	**420 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Tarif solidaire : nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Alexis Louapre
alexis.louapre@civam31.fr
FDCIVAM 31
6 rue du Portail
31 220 Martres-Tolosane

Infos et inscriptions > https://www.civam31.fr/?FormationTransformationDesFruitsEtDesL

NOTE : Inscriptions : https://framaforms.org/inscription-formation-transformation-des-fruits-et-legumes-1661957710

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
29/01/2024	Ateliers Renova, route de Montbrun 09350 Ariège	- Ella Townsend, productrice, transformatrice et formatrice - Suzanne : Formatrice ateliers de transformation
30/01/2024	Ateliers Renova, route de Montbrun09350 09350 Ariège	- Ella Townsend, productrice, transformatrice et formatrice - Suzanne : Formatrice ateliers de transformation

THÈMES

Création d\'activité / diversification
Commercialisation / circuits courts
Transformation
Commercialisation

PARTENAIRES

FINANCEURS

Durable Méditerrannée | Agriculture durable | Alimentation | Gestion

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