

# 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 €**

VIVEA **Gratuit**

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, formatrice et formatrice<br>- Suzanne : Formatrice ateliers de transformation |
| 30/01/2024 | Ateliers Renova, route de Montbrun 09350 Ariège | - Ella Townsend, productrice, formatrice et formatrice<br>- Suzanne : Formatrice ateliers de transformation |

## THÈMES

Création d'activité / diversification

Commercialisation / circuits courts

Transformation Commercialisation

## PARTENAIRES

Coral

## FINANCEURS

VIVEA Conseil Régional Occitanie

Pôle Emploi OCAPAT

Durable Méditerranée

Agriculture durable

Alimentation

Gestion