

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

Valorisation & Transformation

OBJECTIFS

- Connaître les compétences techniques que requiert une activité de transformation.
- Appréhender les équipements et investissements financiers nécessaires.
- Avoir expérimenté la réalisation d'une recette, de A à Z

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi la formation Hygiène en transformation agroalimentaire fermière et HACCP PMS, où une formation à l'hygiène dans les 2 années précédentes

CONTENU

- Technologies de transformation et de conservation : produits gélifiés, boissons, conserves et semi-conserves.
- Éléments de réglementation : locaux, étiquetage, autocontrôles, traçabilité...
- Aspects matériels et financiers d'un atelier de transformation : coût, rentabilité, fournisseurs...
- Journée de mise en pratique : réalisation d'une recette en atelier de transformation (Fontvieille -13).

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel, distanciel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

FD CIVAM du Gard

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

VIVEA

Gratuit

Salariés, demandeurs d'emploi, RSA... : nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Camille VILLAJOS

villajos@civamgard.fr

FD CIVAM du Gard

30 rue des épaulettes - ZA de l'Arnède

30250

SOMMIÈRES

Tel. 04.66.77.15.04 ou 07 69 91 39 93

N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Inscription sur www.civamgard.fr

NOTE : Apporter son pique-nique !

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
26/01/2026	en distanciel 30 Gard	Camille Villajos, ingénieure agronome, chargée de mission accessibilité alimentaire et circuits courts FD CIVAM 30 Nabil Hillion, chef cuisinier et gérant de la conserverie Bee Local
27/01/2026	en présentiel 30420 Gard	Camille Villajos, ingénieure agronome, chargée de mission accessibilité alimentaire et circuits courts FD CIVAM 30 Nabil Hillion, chef cuisinier et gérant de la conserverie Bee Local

THÈMES

Création d'activité / diversification

Transformation

FINANCEURS

VIVEA