

# ● Valorisation et transformation des fruits et légumes : de la théorie à la pratique !

**Durée** 2 jours

**DATES** 19 & 20 Janvier 2022

**Lieux** Sommières et Fontvieille

## Intervenants

Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac  
Mathilde Reinaga-Hertz,  
Les Jardins de Cidamos

Inscrivez-vous page 4

Contact : Camille VILLAJOS -  
07 67 79 65 94 -  
villajos@civamgard.fr

## Objectifs

- Connaître les compétences techniques que requiert une activité de transformation.
- Appréhender les équipements et investissements financiers nécessaires.
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et sanitaires dans la transformation des produits.
- Avoir expérimenté la réalisation d'une recette, de A à Z.

## Programme

- 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).

