



AGRIBIO 04
L'Agriculture **BIO**
des Alpes de Haute-
Provence

Transformer ses fruits 4 et 5 novembre 2025

Objectifs opérationnels – vous souhaitez vous former à ...

- Découvrir et comprendre les processus de transformation et de conservation des fruits ;
- Connaître la réglementation en matière de transformation et de commercialisation des fruits transformés ;
- Fabriquer des produits transformés à base de fruits en appliquant les notions de sécurité, réglementations et processus vus en formation.

Programme

Jour 1 :

- Accueil (tour de table) : identification des besoins et évaluation des acquis des stagiaires en entrée de formation
- Caractéristiques générales des fruits
- Protocoles de fabrication et de conservation de produits à base de fruits tels que confitures, pâtes de fruits, sirops et conserves.
- Pour chaque produit, présentation des préconisations du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène, les autocontrôles et les conditions de commercialisation.
- Réglementation sur les locaux de transformation et règles d'étiquetage.

Jour 2 :

- Travaux pratiques en atelier : fabrication de produits à base de fruits gélifiés ou assimilés (type confitures, gelées, confits), pâtes de fruits, sirops, conserves par pasteurisation.
- Etude du matériel professionnel : fournisseurs, coût, dimensionnement.
- Tour de table final : évaluation des acquis et de la satisfaction.

Méthodes pédagogiques / Moyens matériels et outils

Méthodes pédagogiques :

- Présentation diaporama, photos
- Echanges dynamiques et discussion collective
- Atelier pratique de transformation

Moyens matériel et outils :

- Supports pédagogiques
- Matériel de transformation

Modalités d'évaluation

En début : analyse des besoins par un tour de table. En cours : évaluation des acquis. En fin : évaluation de la satisfaction (questionnaire).

Renseignements

Mégane VECHAMBRE
06 29 64 24 33 - conseillerppam@bio-provence.org

Mise à jour le 12/01/2024

INFOS PRATIQUES

Date : 4 et 5 novembre 2025

Horaires : 9h-17h

Lieu : Alpes de Haute-Provence (lieu précis à venir)

Date limite d'inscription : 25/10/2025

Nombre de stagiaires : minimum 6 et maximum 14

Public ciblé : Agricultrices et agriculteurs de PACA

Repas : tiré du sac

Intervenante :
Lorette REYNIER, formatrice en transformation agroalimentaire au CFPPA de Florac

Responsable de formation : Mégane VECHAMBRE, Agribio04

Prérequis : Aucun.

Tarif : 35€/h. Prise en charge par Vivéa selon éligibilité (vérifiez la consommation de votre plafond annuel auprès de Vivéa). Pour les non éligibles ou non finançables (salarié, demandeur d'emploi, chef d'entreprise hors agricole, particulier, etc.), contactez-nous.

Besoin de vous faire remplacer ?
Contactez votre service de remplacement.

Personnes en situation de handicap (PSH) : contactez-nous.

Inscription : formulaire d'inscription en ligne [en cliquant ici](#) et conditions générales de formation [en cliquant ici](#)

[INSCRIPTION ICI](#)

Action réalisée avec le soutien financier de :

