

TECHNIQUE & REGLEMENTATION



Valoriser ses fruits & légumes par la TRANSFORMATION

Paysan(ne)s et porteurs(ses) de projet formez-vous !

Venez acquérir ou approfondir vos connaissances en transformation et tester vous-même des recettes vous aurez élaboré.

Public : paysans et paysannes installé(e)s, porteurs et porteuses de projet

Matériel nécessaire :

Chaussures de sécurité propres & blouse blanche

Objectif pédagogique :

Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour pouvoir transformer sa production de fruits ou de légumes.

Dates : les 15, [16 ou 29 au choix] et 30 mars

Horaires : de 9h00 à 17h00

Lieux :

Saint Martin de Crau (13)
Salle : Maison des Associations (à confirmer)
Labo : Longo Maï, Mas Granier

Formatrice :

Sylvie PONS,
Professeure en Biochimie et Génie alimentaire

PROGRAMME

Le 15 mars : Journée en salle

- ✿ Exigences réglementaires liées à la transformation des fruits & légumes,
- ✿ Techniques et procédés de transformation,
- ✿ Elaboration des recettes pour la journée de mise en pratique.

Le 16 et le 29 mars :

Journée de mise en pratique en labo (au choix, dans la limite de 8 places)

- ✿ Mise en pratique de la transformation de fruits et légumes dans l'atelier de Longo Maï,
- ✿ Travail sur 2 recettes élaborées la 1ère journée.

Le 30 mars : Demi journée en salle (lieu et horaires à définir le 15 mars)

- ✿ Restitution de la ou des journées de mise en pratique : dégustation, débriefing sur les recettes et le matériel,
- ✿ Organisation de la production pour la transformation et transformation en prestation.

Inscrivez-vous auprès de **l'ADEAR 13** au
04.90.55.17.86 ou **contact@adear13.com**

Nos formations ont un coût de 140€/jour. Les agriculteurs (chef d'exploitation, cotisant solidaire, conjoint collaborateur, aide familial), et les personnes en démarche d'installation munies d'une attestation délivrée par le PAI sont pris en charges par le Vivéa et y ont **gratuitement accès**

