



ADEAR
du GERS

VALORISER SES FRUITS PAR LA TRANSFORMATION FERMIÈRE (2 jour)

OBJECTIFS

Acquérir les compétences techniques et réglementaires en transformation fermière des fruits afin de démarrer ou de renforcer une activité économique de transformation.

PROGRAMME

Pour les deux journées

- Étude de la réglementation en vigueur : définition réglementaire des produits, règles d'étiquetage, études des auto-contrôles et traçabilités à mettre à œuvre, réglementation sur les locaux de transformation
- Étude des technologies de transformation et de conservation. Seront notamment abordés les points suivants (modulable selon la demande des participants) : les pré traitements (blanchiment, parage, congélation, etc), technologie des produits gélifiés (confiture / gelées / pâtes de fruit), conserves de fruits (compotes / coulis / purées de fruit), fabrication de jus et nectars
- Travaux pratiques en atelier ou local de transformation : fabrication de confiture, de coulis, et selon les demandes des stagiaires et du matériel disponible, de sirop et/ou de compotes.
- Étude du matériel adapté : étude des coûts, des capacités, des fournisseurs
- Piste de réflexion sur les prix de revient des différentes fabrications abordées (en intégrant le coût des matières premières, des consommables, des rendements, etc).



**Jeudi 2 et Vendredi 3
novembre 2017**



À Auch (Gers - 32)

Intervenant : Claire JULIEN,
formatrice agroalimentaire au
CFA/CFPPA de Lozère.

Responsable de formation : Charleyne BARTHOMEUF

Responsable pédagogique : Anaïs SENAT

BULLETIN D'INSCRIPTION

FORMATION : Valoriser ses fruits par la transformation fermière.

DATES : Jeudi 2 et Vendredi 3 novembre 2017.

NOM :

PRENOM :

ENTREPRISE :

ADRESSE :

CODE POSTAL : **COMMUNE :**

TELEPHONE :

EMAIL :

DATE DE NAISSANCE (exigée par VIVEA) :

PRÉCISIONS SUR VOTRE STATUT :

- Chef d'exploitation Cotisant(e) solidaire
 Salarié(e) Porteur de projet
 Autre, précisez

J'autorise l'ADEAR 32 à communiquer mes coordonnées pour un éventuel covoiturage.

J'ai pris connaissance des conditions générales.

Fait à Le

Signature :

VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION

Quelles sont les nouvelles pratiques, méthodes et connaissances que je souhaite acquérir ?

.....
.....
.....

Inscription :

Veuillez retourner le bulletin d'inscription accompagné d'un **chèque de caution de 20 euros avant le 19 octobre** à l'adresse suivante :



ADEAR 32 / Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers

1 rue Dupont de l'Eure

32000 Auch

Pour plus de renseignements, contactez nous au :
05 62 05 30 86 ou à contact@adear32.fr.



FORMATION PROFESSIONNELLE

N° d'activité de formation : 73320036332

VALORISER SES FRUITS PAR LA TRANSFORMATION FERMIÈRE

INFORMATIONS PRATIQUES :

Public

Agriculteurs ayant une activité de transformation des fruits.

Pré-requis

Aucun.

Lieu et horaires

2 novembre à l'ADEAR 32, 1 rue Dupont de l'Eure, 32000 Auch et 3 novembre au lycée de Beaulieu, routes de Tarbes - 32020 Auch. De 9h30 à 17h30.

Repas de midi

Repas pris sur place. Amenez un pique-nique à partager entre tous.

Coût et prises en charge

Coût de la formation : 350€. La totalité du coût de la formation peut être pris en charge par VIVEA pour les personnes éligibles (agriculteurs et porteurs de projet).

Salariés : Le coût de la formation peut être en partie pris en charge par le FAFSEA. Dans ce cas, nous consulter.

Porteurs de projet en phase d'installation : Les porteurs de projet peuvent bénéficier d'une prise en charge par le fonds VIVEA. Pour cela, une attestation d'éligibilité doit être demandée au "Point Accueil Installation" de la Chambre d'Agriculture de votre département. Merci de joindre l'original de cette attestation à votre bulletin d'inscription.

Crédit d'impôt : Si vous êtes au réel, vous pouvez couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation. Pour vos heures passées en formation vous pouvez bénéficier aussi d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement.

Modalités :

- Une attestation de participation sera remis au stagiaire à la fin de la formation.
- Mode d'évaluation : fiche d'autoévaluation.