

# Séchage des fruits et légumes

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les principes du séchage et les différents procédés
- Maîtriser les paramètres de séchage et de conservation des produits secs
- Connaître la réglementation pour les produits transformés

## CONTENU

- Comprendre le principe et le procédé de séchage des fruits, légumes et plantes
- Connaître les atouts et contraintes du séchage
- Connaître les différents prétraitements et leur combinaison en fonction du produit fini souhaité
- Maîtriser les paramètres pour conduire une opération de séchage des produits végétaux
- Maîtriser les paramètres pour conserver et commercialiser les produits secs : étude d'emballage
- Etudier les principaux défauts et actions correctives
- Exemple de contrôles des fabrications
- Choisir son matériel de séchage : exemples de matériel en auto-construction, adaptation de matériels existants, fournisseurs, choix des sources d'énergie
- Rappels sur la réglementation en vigueur pour les produits transformés : étiquetage, conception des locaux

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET MOYENS MATÉRIELS

### Modalités pédagogiques :

Apports théoriques en salle illustrés par des exemples concrets et échanges entre participants et intervenant

### Moyens matériels :

Pas de matériel spécifique nécessaire

## INFOS PRATIQUES

**Lieu :** La Gaude

**Date :** mardi 4 octobre 2022

**Durée :** 7 heures

**Horaires :** 9h00 - 17h00

**Repas :** tiré du sac

**Intervenant :** Guillaume ANDRE, CFPPA Florac

**Responsable de formation :** Agnès SARALE, animatrice en productions animales, [agribio06.agnes@bio-provence.org](mailto:agribio06.agnes@bio-provence.org) ou 06 64 42 07 97.

**Public :** Agriculteurs installés et porteurs de projet

**Prérequis :** Aucun

### Tarifs :

Prise en charge par les fonds VIVEA selon éligibilité (vérifier la consommation de votre plafond annuel auprès de VIVEA).

170 € pour les stagiaires non éligibles à VIVEA et non adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.

140 € pour les stagiaires non éligibles VIVEA et adhérents à Agribio Alpes-Maritimes.

**Validation de la formation :** Délivrance d'une attestation individuelle de formation.

**Modalité d'évaluation :** *A la fin* : évaluation des acquis et de la satisfaction.

**Besoin de vous faire REMPLACER ?**  
Contactez votre service de remplacement !

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- **Date limite d'inscription :** 30/09/2022.
- **Validation de l'inscription :** via le formulaire disponible [ici](#). se référer aux CGS pour les informations complémentaires.
- **Nombre de stagiaires :** maximum de 15 et minimum de 7 pour que la formation soit maintenue.
- **Délais d'annulation :** le stagiaire peut annuler jusqu'à 24h avant le début de la formation. Agribio06 se réserve le droit d'annuler une formation jusqu'à 3 jours ouvrés avant son début initialement prévu.
- **Pour toute personne en situation de handicap (PSH), nous contacter.**