

Transformer ses fruits et légumes bio

Objectifs de la formation

Appréhender le séchage, solution pour conserver ou diversifier votre gamme.
Connaître le matériel et maîtriser les techniques de transformation

Déroulé

2 modules indépendants: choix de participer à l'un ou l'autre des modules, ou aux 2

J1: le séchage des fruits et légumes

- Déterminer quel séchoir (solaire, électrique ou autre ?) est adapté à sa/ses production(s): autoconstruction, adaptation de matériels existants, fournisseurs de matériels spécifiques

- Identifier les différents types de séchage (classique, mi-cuit...) et connaître les atouts/contraintes de chacun

- Connaître le procédé de séchage, un exemple de légume

- la tomate, un exemple de fruit : la pomme

- La réglementation sur la transfo et l'étiquetage

J2: transformer ses légumes en soupes, ratatouille, conserves...

- Les pré traitements, la pasteurisation et la stérilisation les spécificités des conserves à l'huile et des conserves au vinaigre.

- Aspects techniques et réglementaires

- Étude du matériel de transformation (exemple de matériels, de coûts, de capacités, et coordonnées de quelques fournisseurs)

Infos complémentaires

Organisée par CORABIO

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 25/01/2017

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Pauline BONHOMME
pauline-ardab@corabio.org
ARDAB - 06 30 42 06 96

Dates, lieux et intervenants

01 févr 2017

09:00 - 17:00 (7hrs)

Rhône/Loire

69/42

Claire JULIEN, CFPPA Florac

02 févr 2017

09:00 - 17:00 (7hrs)

Rhône/Loire

69/42

Claire JULIEN, CFPPA Florac