

Valorisation et transformation des fruits et légumes : les bases

Infos complémentaires

Objectifs de la formation

- Connaître les compétences techniques que requiert une activité de transformation.
- Equipements et investissements financiers.
- Incidence de l'activité transformation.
- Les règles d'hygiène et sanitaires.

Enjeux

Dans le contexte de petits systèmes de production, la valeur ajoutée est une question cruciale de la viabilité des exploitations. Pour les petits systèmes de production en maraîchage diversifié, en plantes aromatiques et médicinales, en arboriculture, en apiculture, la transformation peut être un moyen d'améliorer la rentabilité de leur ferme. Dans ce cycle Valorisation et transformation, plusieurs formations vous sont proposées, afin d'acquérir les éléments de base nécessaires à la transformation des produits et découvrir l'activité et le fonctionnement d'ateliers de transformation. : □ D1 : 2 journées sur les bases de la transformation des fruits et légumes, avec un temps important en salle et la visite de l'atelier d'une exploitation en petits fruits rouges □ D2 : 2 journées, avec un temps moins important en salle mais une journée entière de travaux pratiques, consacrée à l'élaboration d'une recette, de A à Z □ D3 : 3 journées sur la fabrication de cosmétiques (savons, baumes, gels, crèmes) à partir de produits fermiers □ D4 : 1 journée consacrée à la visite de deux ateliers de transformation

Pré-requis

Aucun

Déroulé

- Technologies de transformation et de conservation : produits gélifiés, boissons, conserves et semi-conserves (soupes, pestos), produits séchés, produits lactofermentés
- Éléments de réglementation : locaux, étiquetage, autocontrôles, traçabilité...
- Aspects matériels et financiers d'un atelier de transformation (coût, rentabilité, fournisseurs...)
- Visite d'une ferme (petits fruits rouges) avec atelier de transformation (sorbets, confitures, pates de fruits) : Les Jardins de la Petite Camargue, au Cailar

* En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.

Dates, lieux et intervenants

25 oct 2018 (7hrs) 30250 Sommières

Formateur agroalimentaire du CFPPA de Florac - Dominique Velasquez, Les Jardins de la Petite Camargue

26 oct 2018 (7hrs) 30250 Sommières

Formateur agroalimentaire du CFPPA de Florac - Dominique Velasquez, Les Jardins de la Petite Camargue

Co-organisateur(s)



Financier(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom _____

Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Tél _____

□ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))