

L'art du séchage des fruits

Objectifs de la formation

Acquérir les notions et les techniques de séchage pour les fruits (principalement pruneaux, poires, mirabelles et aussi à titre expérimental (figues, pêche de vignes, nectarine, tomates)

Déroulé

Présentation des techniques utilisées

Les procédés du séchage du fruit : de la cueillette à la déshydratation.

Présentation des machines utilisées et des constructions appliquées (auto-construction de déshydrateur)

Quelles techniques pour quels fruits

Quel usage pour quelle commercialisation.

Infos complémentaires

Organisée par ADEAR Lot

Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA nous contacter

Plus de renseignements

Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo
adearlot@wanadoo.fr
ADEAR Lot
Place de la Halle

46320
ASSIER
Tel. 05 65 34 08 37
N° d'organisme de formation : 73 46 00282 46
Repas partagé, covoiturage conseillé

Dates, lieux et intervenants

19 févr 2019 (7hrs)

47 Trentels

Serge Metaireau et Raymond Cartier

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à l'ADEAR du Lot par mail ou courrier.

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