

# 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](#))