

Valorisation et transformation des fruits et légumes

Objectifs de la formation

Permettre aux agriculteurs d'acquérir les éléments nécessaires à la transformation de leurs produits

Pré-requis

Aucun

Contenu

Journée 1 : 9h - 17h

- Connaître les compétences techniques que requiert une activité de transformation développée sur une exploitation.

- Appréhender les équipements et investissements financiers nécessaire au montage d'un atelier de transformation:

Démonstration d'un atelier de transformation végétale par un professionnel installé sur le territoire du Gard.

Élaboration d'une recette de produit transformé

Les aspects matériels et financiers d'un atelier de transformation (coût, rentabilité, entretien...).

- Avoir connaissance des incidences de la transformation dans une exploitation agricole:

Présentation des différents types de produits transformables,

La gestion du temps sur l'exploitation : organisation du travail liée à la transformation et à la saisonnalité des produits,

Le matériel nécessaire à la transformation et les locaux de transformation

Éléments de réglementation : locaux, étiquetage, revente...

La commercialisation des produits transformés

Journée 2 : 9h - 17h

- Mise en œuvre des règles d'hygiène et sanitaire dans la transformation des produits.

Suite de l'élaboration de la recette commencée en module 1.

Méthodes de conservation possibles

Utilisation et entretien du matériel

Dates, lieux et intervenants

14 avr 2016

09:00 - 17:00 (14hrs)

à définir

30610 à venir

Mr et Mme ROBIN, producteurs/transformateurs à Lézan

Atelier Agro-alimentaire du CFPPA de Florac

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](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 11/04/2016

Tarifs

Non agricole 140€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements

Julie Ferrand

pelissier@civamgard.fr

FD CIVAM GARD

Taux de satisfaction : %

Apporter votre pique-nique



Modalités d'accès :