

Transformation des fruits

Déroulé

- Étude de la réglementation en vigueur : définition réglementaire des produits, règles d'étiquetage, études des auto-contrôles et traçabilités à mettre à œuvre, réglementation sur les locaux de transformation
- Étude des technologies de transformation et de conservation. Seront notamment abordés les points suivants (modulable selon la demande des participants) :
 - fabrication de produits gélifiés ; exemple confiture, gelées et pâte de fruits
 - fabrication de produits appertisés à base de fruits ; exemple : fruits au sirop, coulis de fruits, compotes.
 - fabrication de jus et nectars
- Travaux pratiques en atelier ou local de transformation : fabrication de confiture, de coulis, et selon les demandes des stagiaires et du matériel disponible, de sirop et/ou de compotes et/ou de sorbet.
- Étude du matériel adapté : étude des coûts, des capacités, des fournisseurs
- Piste de réflexion sur les prix de revient des différentes fabrications abordées (en intégrant le coût des matières premières, des consommables, des rendements, etc)

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 31/08/2016

Tarifs

Adhérent 0€
Non adhérent 0€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
20€ de caution

Plus de renseignements

Sandra Filloi-Valero, Charleyne
Barthomeuf
adear32@free.fr
ADEAR Gers
ADEAR 32
1 rue Dupont de l'Eure
32000 AUCH
32000
AUCH
Tel. 05.62.05.30.86

Dates, lieux et intervenants

20 sept 2016 Gers
09:30 - 17:30 (7hrs) 32000

Claire Julien du CFPPA de Lozère, ingénieur agroalimentaire.

21 sept 2016 Gers
09:30 - 17:30 (7hrs) 32000

Claire Julien du CFPPA de Lozère, ingénieur agroalimentaire.

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

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