

# 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 Fillol-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](#))