

Mise en place d'un atelier de transformation de produits végétaux consommables

Objectifs de la formation

Etre en capacité de choisir et concevoir un atelier de transformation conforme à la réglementation en vigueur et adapté à son projet.

Pré-requis

Aucun

Déroulé

JOUR 1 :

Le paquet hygiène ;

Gestion des risques sanitaires : points de contrôle, gestion des températures, lutte contre les nuisibles, protocole de nettoyage et de désinfection ;

Les principes et enjeux de la traçabilité et gestion des produits non-conformes ;

Les enregistrements à réaliser dans un atelier de transformation ;

Les différents moyens de conservation (pasteurisation, stérilisation, surgélation...);

Focus sur les principaux textes de référence applicables à la manipulation ou

transformation de produits végétaux consommables ;

Les obligations réglementaires liées à l'agrément ;

Rappel sur le rôle des organismes officiels de contrôles ;

DLC-DDM et les obligations sur l'étiquetage des produits finis.

JOUR 2 :

Les techniques de transformation envisageables et du matériel associé ;

Présentation d'un atelier de transformation collectif : montage du projet et mise en oeuvre, fonctionnement, matériel, réglementation appliquée, investissements et coût de fonctionnement.

Présentation d'un atelier de transformation à la ferme : fonctionnement, matériel, coût de la mise en place, adaptation par rapport à la réglementation ;

Bilan avec analyse comparative des 2 systèmes et questionnement de l'impact sur le projet de chaque stagiaire ;

Bilan de la formation.

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Apports théoriques et échange avec les participants, études de cas concrets.

Visites d'un atelier de transformation de produits végétaux collectif et d'un atelier à la ferme.

En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.

Dates, lieux et intervenants

02 avr 2020

09:30 - 17:30 (7hrs)

11000 Carcassonne

Claire REYNAUD, formatrice du CFPPA du Lauragais, chargée de développement en agroalimentaire et responsable qualité

03 avr 2020

09:30 - 18:00 (6hrs)

11160 Castans

Roland BONNAL, paysan cofondateur et utilisateur de l'atelier de Castans
Johan LECOCQ, paysan pratiquant la transformation à la ferme

Partenaire(s)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Statut _____

Courriel _____ Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin et votre chèque (si nécessaire)

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

Infos complémentaires

Organisée par Adear 11

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 20/03/2020

Tarifs

Coût de la formation : 286€. Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA (dans la limite de l'enveloppe disponible). Non éligible VIVEA, nous contacter.

Plus de renseignements

resp. de stage : Mathilde Bernier

adear11@jeminstallepaysan.org

Adear 11

Maison Paysanne

10 rue Général Lapasset

11 300 Limoux

Tel. 04 68 31 09 05

Repas tiré du sac