

Transformation des légumes : réglementation et techniques de bases

Objectifs de la formation

Connaître les technologies de transformation des légumes tout en respectant la réglementation associée

Contenu

Le CFPPA de Florac présentera les technologies de transformation des légumes en respectant la réglementation sur les produits végétaux.

Contenu :

- Présentation de la réglementation en vigueur : définition réglementaire des produits, règles d'étiquetage notamment en AB, autocontrôle et traçabilité, réglementation locaux de transformation

- Étude des technologies de transformation et de conservation: le choix des légumes (et caractéristiques des principaux), les pré traitements (blanchiment, parage, congélation, etc.), les conserves de légumes appertisées (pasteurisation / stérilisation), spécificités des conserves à l'huile

À travers ces process seront étudiés la mise en œuvre de produits de conserves et semi conserves (telles que des soupes, coulis de tomates, chutney, etc).

Possibilités d'adapter le contenu à d'autres produits que la conserverie avec le séchage et/ou la lactofermentation si il y a des demandes sur ces procédés.

- Travaux pratiques en atelier ou local de transformation : à définir selon les demandes des stagiaires, des légumes et du matériel disponibles

- Étude du matériel de transformation (exemple de matériels, de coûts, de capacités, et coordonnées de quelques fournisseurs)

La formation se déroulera dans les locaux du nouvel atelier de transformation « La Pimpanelle » à Rebourguil.

La première journée de théorie aura lieu en salle. La deuxième journée pourra être consacrée à la pratique en atelier le matin et l'après-midi en salle pour parler de la réglementation et de l'étiquetage.

Dates, lieux et intervenants

01 oct 2020 Atelier de transformation La Pimpanelle
09:30 - 17:30 (7hrs) 12400 Rebourguil

Claire Julien formatrice du CFPPA Florac

02 oct 2020 Atelier de transformation La Pimpanelle
09:30 - 17:30 (7hrs) 12400 Rebourguil

Claire Julien formatrice du CFPPA Florac

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____

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 18/09/2020

Tarifs

Adhérent 280€

Non adhérent 280€

Non agricole 280€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Contactez-nous pour tout autre fond de formation.

Plus de renseignements

Nerea NGFOK

nerea-ngfok@addear12.com

ADDEAR Aveyron

La Maison des Paysans (La Mouline)

7 Côte d'Olemps - 12510 Olemps

Tél. : 05-65-67-44-98

Portable : 07-82-75-81-26

Taux de satisfaction : %

Repas partagé



Modalités d'accès :