

Transformation des fruits et légumes : de la théorie à la pratique

Objectifs

- Fabriquer des produits transformés à base de légumes ou de fruits dans le respect de la réglementation en vigueur - Maîtriser les aspects en matière de réglementation sur les locaux de transformation, de technologies de transformation et de conservation, de matériel adapté en fonction de la technologie de transformation choisie. - Acquérir la connaissance des outils d'un atelier de transformation (autoclave notamment) - Acquérir les compétences de base sur la réalisation de produits lacto-fermentés

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

- Les définitions réglementaires des produits
- Les règles d'étiquetage
- Etude des autocontrôles et traçabilité à mettre en œuvre
- Exigence sur les locaux de transformation
- Le choix des légumes et caractéristiques des principaux
- Les prétraitements (blanchiment, parage, congélation, etc...)
- La lacto-fermentation : principes et pratiques
- Etudes théoriques de certains procédés de transformation, stérilisation, conservation (selon besoins des participants)
- Atelier pratique : Transformation de légumes en atelier professionnel (soupe de courges chacun repart avec son pot). Utilisation des outils de l'atelier : robot coupe, mixer plongeant, marmite à bain marie, et stérilisation.

Modalité d'enseignement

présentiel

Références qualités

qualiopi

Dates, lieux et intervenants

16 janv 2023

08:45 - 17:00 (7hrs)

Ateliers Renova, route de Montbrun

09350 Daumazan-sur-Arize

- Fanny Michaux, productrice, formatrice et formatrice

- Sophie Pedon : Formatrice ateliers de transformation

17 janv 2023

09:00 - 17:00 (7hrs)

Ateliers Renova, route de Montbrun09350

09350 Daumazan-sur-Arize

- Fanny Michaux, productrice, formatrice et formatrice

- Sophie Pedon : Formatrice ateliers de transformation

Co-organisateur(s)



Partenaire(s)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____

Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Tel _____

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à l'adresse indiquée.

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 06/01/2023

Tarifs

Adhérent 420€

Non adhérent 420€

Non agricole 420€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Tarif solidaire : nous contacter

Plus de renseignements

Alexis Louapre

alexis.louapre@civam31.fr

FDCIVAM 31

6 rue du Portail

31 220 Martres-Tolosane

Taux de satisfaction : %

Inscriptions : <https://framaforms.org/inscription-formation-transformation-des-fruits-et-legumes-1661957710>



Modalités d'accès :