

Valoriser ses légumes par la transformation

Objectifs

Connaître la réglementation en vigueur et les technologies de transformation et de conservation pour valoriser ses récoltes

Pré-requis

Aucun prérequis n'est nécessaire

Contenu

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

Journée 1, à Olemps (Maison des Paysans)

- 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.

Journée 2 (Lycée agricole de la Roque)

- Travaux pratiques en atelier ou local de transformation
- Étude du matériel de transformation (exemple de matériels, de coûts, de capacités, et coordonnées de quelques fournisseurs)

Modalité d'enseignement

présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques

Apport théorique en salle Echanges avec les participants Travaux pratiques, suivant disponibilités des matières premières Démonstration d'auto-contrôle

Moyens matériels

Atelier de transformation

Modalités d'évaluation des acquis

Bilan de fin de formation, évaluation des acquis et de la satisfaction par les participants et suites envisagées. Nous utiliserons une grille d'auto-évaluation, d'utilisation intuitive et également un questionnaire d'évaluation de la satisfaction qui permet aux bénéficiaires d'exprimer leurs attentes pour la suite ainsi que leur satisfaction ou leur désaccord selon des axes variés : organisation logistique, rythme de la formation, qualité des interventions. Une évaluation orale collective est réalisée en complément du questionnaire.

Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF

Formation portée par l'ADDEAR de l'Aveyron, N°OF : 73 12 00 41 012

Références qualités

qualicert, qualiopi, datadock

Dates, lieux et intervenants

17 janv 2023 09:30 - 17:30 (7hrs)	Maison des Paysans 12510 Olemps	CFPPA Florac
18 janv 2023 09:30 - 17:30 (7hrs)	Atelier de transformation de la Roque 12850 Onet le Château	CFPPA Florac

Financier(s)



pôle emploi

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 10/01/2023

Tarifs

Adhérent 448€

Non agricole 448€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Contactez-nous pour tout autre fonds de formation.

Plus de renseignements

Elisa MICHEL-MAYNIER

addear12@orange.fr

ADDEAR de l'Aveyron

ADDEAR 12

La Maison des Paysans

7 Côte d'Olemps

12510

Olemps

Tel. 05-65-67-44-98

N° d'organisme de formation :

73120041012

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Taux de satisfaction : 100%

Pour s'inscrire, contactez-nous par mail ou par tél. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite. Le repas est partagé



Modalités d'accès :

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____

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