



## Transformation des légumes (2 jours)

### OBJECTIFS

Comprendre la réglementation en vigueur sur les produits transformés (règles d'étiquetage, auto-contrôles et traçabilités) et sur les locaux de transformation. Etudier les technologies de transformation et de conservation et le matériel de transformation.

### PROGRAMME

#### Mardi 22 Février 2022

Définition réglementaire des produits, règles d'étiquetage, auto-contrôles et traçabilités à mettre à oeuvre, réglementation sur les locaux de transformation. Étude des technologies de transformation et de conservation. Seront notamment abordés différents procédés de transformation (pré traitements, congélation/surgélation, conserves de légumes appertisées (pasteurisation / stérilisation): conserves, semi conserves et conserves à l'huile et au vinaigre). Pour chaque techniques de conservation, seront étudiées les étapes de : fabrication, paramètres à maîtriser, auto-contrôles à réaliser, atouts et contraintes.

En fonction du temps imparti possibilité d'inclure la quatrième gamme (légumes crus prêts à l'emploi), et les produits lactofermentés (type choucroute)

#### Mercredi 23 Février

Étude du matériel de transformation : exemple de matériels, de coûts, de capacités, et coordonnées de quelques fournisseurs. Travaux pratiques en atelier de transformation : à définir selon les attentes des stagiaires, la disponibilité d'un atelier ou local adapté ainsi que des matières premières et équipements. Fabrication envisageable de soupe et/ou coulis et/ou tartinable et/ou condiment aigre doux...

**Méthodes pédagogiques :** Apports théoriques en salle, agrémentés d'exemples et retours d'expérience concrets  
Réalisation d'autocontrôles : Utilisation des appareils de mesure Travaux pratiques en atelier de transformation (à définir selon disponibilité de locaux et d'équipements adaptés aux transformations envisagées, et selon les matières premières utilisables à la période de la formation)



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

**Mardi 22 et Mercredi 23  
Février 2022**

**Lieu à définir**

**Intervenant :** Yoann Robert  
(responsable du pôle  
agroalimentaire du CFPPA de la  
Lozère)

Responsable de formation : Thibaut Chouanneau

## BULLETIN D'INSCRIPTION

**FORMATION :** Transformation des légumes

**DATES :** 22 et 23 Février 2022

**NOM :** .....

**PRENOM :** .....

**ENTREPRISE :** .....

**ADRESSE :** .....

**CODE POSTAL :** ..... **COMMUNE :** .....

**TELEPHONE :** .....

**EMAIL :** .....

**DATE DE NAISSANCE :** .....

**VOTRE STATUT MSA :**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Salarié(e) agricole        | <input type="checkbox"/> Chef d'exploitation                 |
| <input type="checkbox"/> ARE(F) (Pôle emploi)       | <input type="checkbox"/> Cotisant(e) solidaire               |
| <input type="checkbox"/> Autre, précisez :<br>..... | <input type="checkbox"/> Porteur de projet<br>avec PPP agréé |

**DATE D'INSTALLATION :** .....

- J'autorise l'ADEAR 32 à communiquer mes coordonnées pour un éventuel covoiturage.
- En m'inscrivant à cette formation j'accepte les conditions générales de services de l'ADEAR 32 en ligne sur notre site dans l'onglet "Formations".

Fait à ..... Le.....  
Signature :

### VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION

Quelles sont les nouvelles pratiques, méthodes et connaissances que je souhaite acquérir ?

.....  
.....

#### Inscription :

Veuillez retourner le bulletin d'inscription accompagné d'un **chèque de caution de 100 euros une semaine avant le démarrage de la formation** à l'adresse suivante :

 **ADEAR 32 / Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers**  
56 avenue des Pyrénées  
32000 Auch

Pour plus de renseignements, contactez nous au :  
05 62 05 30 86 ou à [contact@adear32.fr](mailto:contact@adear32.fr).



## FORMATION PROFESSIONNELLE

N° d'activité de formation : 73320036332

## TRANSFORMATION DES LEGUMES

### INFORMATIONS PRATIQUES

**Durée :** 14 heures.

**Public :** Agriculteurs installés.

**Pré-requis :** Aucun.

**Lieu et horaires :** De 9h30 à 17h30 et le lieu est à définir.

**Repas de midi :** Repas tiré du sac pris sur place.

**Accessibilité handicap :** Accessibilité de personnes en situation de handicap non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour adapter les conditions d'accès votre situation.

### Coût et prises en charge :

- **Prise en charge VIVEA :** agriculteurs installés à jour de leur cotisation professionnelle (chef d'exploitation, cotisant solidaire) et porteurs de projet avec PPP validé. Des documents peuvent vous être demandés pour justifier de votre situation. Votre enveloppe formation sera décomptée de : **378 euros**

- **Financement personnel :** **200 euros** (soit 100€/jour)

**Crédit d'impôt :** Si vous êtes au régime d'imposition au réel, vous pouvez couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation. Pour vos heures passées en formation vous pouvez bénéficier d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement.

### Modalités de fin de formation :

- Une attestation de participation sera remis au stagiaire à la fin de la formation.
- Mode d'évaluation : fiche d'autoévaluation et questionnaire de satisfaction globale.