

# FORMATION

## Transformation des fruits : mettre en place un atelier de transformation et suivre des recettes

Durée : 2 jours, soit 14h

Dates : décembre 2024

Horaires : 9h-17h00

Lieu : à définir

Public : Paysan.ne.s et porteur.se.s de projet

### Objectif :

Connaître la réglementation en vigueur concernant la transformation, établir un plan de maîtrise des risques, élaborer des fiches recettes et les tester en atelier

### Descriptif :

- L'hygiène en transformation des végétaux
- La réglementation, les dangers sanitaires
- Appréhender le monde des microbes
- Les mesures préventives pour éliminer ou réduire la contamination microbienne
- Les différents modes de conservation
- Le plan de maîtrise sanitaire et sa mise en œuvre
- L'étiquetage
- Les dates de péremption
- Réalisation de fiches recettes, calcul d'un coût de production et analyse économique
- La pratique dans l'atelier, l'élaboration de recettes (jus, confiture...), la manipulation des outils

**Intervenant :** Fanny Strumia,  
Paysanne dans le Tarn et Garonne et  
intervenante en CFPPA

### Inscription obligatoire :

07 62 06 72 78 / [adear40@orange.fr](mailto:adear40@orange.fr)

### Pré requis : aucun

### Tarifs et prise en charge :

La formation a un coût de 406 €.

Pour les paysan-ne-s, ainsi que pour les porteurs de projet dont le PPP permet le financement de cette formation, Vivéa prend en charge votre participation

En soutien à l'ADEAR des Landes, nous demandons 20€ pour les non-adhérents et 10€ pour les adhérents, par formation.

Pour toutes questions, contactez  
Sophie Ducher, responsable de stage \*  
Modalités d'accès des personnes en situation de  
handicap : nous contacter  
CGS + règlement intérieur :  
[www.agriculturepaysanne.org/Formation-1418](http://www.agriculturepaysanne.org/Formation-1418)

**Repas du midi : Auberge espagnole**