



TRANSFORMER LES FRUITS ISSUS DE SA FERME(2 JOURS)

Objectifs:

Comprendre les bases de la conservation des fruits. Explorer les différents procédés de transformation des fruits. Définir le matériel nécessaire à la transformation. Expliquer le procédé de gélification des produits à base de fruits. Etudier la réglementation en vigueur concernant les produits à base de fruits et l'étiquetage. Mettre en œuvre des techniques de transformation des fruits dans un atelier de transformation.

Contenus

12 janvier :

- Présenter l'objectif de la formation.
- Comprendre les bases de la conservation des fruits : le PH; la température; le sucre
- Explorer les différents procédés de transformation des fruits et définir le matériel nécessaire : les confitures; les gelées ; les sirops; les jus ; les nectars; les pâtes de fruits ; les sorbets; les compotes et les purées de fruit
- Elaboration d'un sirop de fruit : travaux pratique en atelier

13 janvier :

- Expliquer la gélification des préparations à base de fruit : les pectines; l'agar agar
- Etudier la réglementation en vigueur concernant les produits à base de fruits : la dénomination de vente ; le taux de sucre
- Elaboration d'une gelée de fruit (travaux pratique en atelier)
- L'étiquetage des produits transformés
- Evaluation de fin de formation



12 et 13 janvier 2026



32300, Labejan

Intervenante: Fanny Strumia
(Paysanne/Formatrice)

Responsable de formation : François LAMBONI

Bulletin d'inscription

FORMATION : Transformer les fruits issus de sa ferme

DATES : 12 et 13 janvier 2026

NOM :

PRENOM :

ENTREPRISE :

ADRESSE :

.....

CODE POSTAL : **COMMUNE :**

TELEPHONE :

EMAIL :

DATE DE NAISSANCE:

PRÉCISIONS SUR VOTRE STATUT :

- ☐ chef.fe d'exploitation
- ☐ salarié.e agricole
- ☐ cotisant.e solidaire
- ☐ porteur.euse de projet
- ☐ autre, précisez:

Date d'installation le cas échéant:

.....



FORMATION PROFESSIONNELLE
TRANSFORMER LES FRUITS ISSUS DE SA FERME

INFORMATIONS PRATIQUES :

Durée : 14H

Public : Paysan.nes et porteur.euses de projet.

Niveau: Initiation

Lieu et horaires : Auch, Gers de 9h à 17h.

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 à votre situation.

Coût et prises en charge: deux possibilités de financement

- **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 vous seront demandés pour justifier de votre situation. Votre enveloppe formation sera décomptée de : 532 euros

- **Financement personnel :** 200 euros. (100 euros par 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.

☐ 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 service de l'ADEAR 32 en ligne sur notre site sur l'onglet " Formations".

Fait à :

Le

Signature

VOS ATTENTES SUR 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** (non encaissé) ou du montant de la formation pour les non-éligibles Vivea **avant le 05 janvier 2026** à l'adresse suivante :



**ADEAR 32/ Association pour le
développement de l'emploi agricole et
rural**

56 avenue des Pyrénées
32 000 Auch

Pour plus de renseignements, contactez nous au :
05 62 05 30 86 / 07 77 39 52 04 ou à
f.lamboni@adear32.fr

Numéro d'activité de formation : 73320036332