

# Valoriser ses produits végétaux par la transformation agro-alimentaire

## Objectifs

Connaître les principales techniques de transformation et de conservation des productions végétales, la réglementation en vigueur

## Contenu

Réglementation sur les locaux de transformation: étude des textes de référence, exemples d'applications

Etiquetage des produits : mentions obligatoires, exemples de dénomination de produits

Rappel sur les bonnes pratiques d'hygiène: paramètres de développement des microbes et bonnes pratiques associées, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles, état de santé et formation du personnel, gestion des températures

Moyens de conservation: présentation des principaux moyens de conservation, risques associés, points de contrôle, notion de DLC ou DLUO selon les process de conservation

Exemples de matériels en fonction de la technique de conservation choisie

Visite d'un atelier de transformation à Teyran

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 22/03/2012

### Tarifs

Adhérent 0€

Non adhérent 140€

Non agricole 140€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Inscriptions: [coordination@civam34.fr](mailto:coordination@civam34.fr)

### Plus de renseignements

FD CIVAM 34

Mas de Saporta - CS 50023

34875 Lattes Cedex

04 67 92 42 23 - 06 82 56 74 43

**Taux de satisfaction : %**

Contribution des participants à un repas au self du lycée 8 €



**Modalités d'accès :**

## Dates, lieux et intervenants

**27 mars 2012**

09:30 - 17:30 (7hrs)

Lycée H.Balzac 7, av Galine

34170 Castelnau le Lez

Chrystèle Droz-Vincent du CFPPA de Florac

## Partenaire(s)



## Financement de la formation et pièces à fournir

## Financeur(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_

Prenom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

--

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