Transformation des légumes : réglementation et bases de la conserverie

Objectifs

Connaître les technologies de transformation des légumes tout en respectant la réglementation associée

Contenu

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

- Travaux pratiques en atelier ou local de transformation : à définir selon les demandes des stagiaires, des légumes et du matériel disponibles
- Étude du matériel de transformation (exemple de matériels, de coûts, de capacités, et coordonnées de quelques fournisseurs)

La formation se déroulera dans les locaux du nouvel atelier de transformation « La Pimpanelle » à Rebourguil.
La première journée de théorie aura lieu en salle. La deuxième journée pourra être consacrée à la pratique en atelier le matin et l’après-midi en salle pour parler de la réglementation et de l'étiquetage.

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 20/03/2020

Tarifs

Adhérent 154€
Non adhérent 154€
Non agricole 154€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Contactez-nous pour tout autre fond de formation.

Plus de renseignements

Nerea NGFOK
nerea-ngfok@addear12.com
ADDEAR Aveyron
La Maison des Paysans (La Mouline)
7 Côte d’Olemps - 12510 Olemps
Tél. : 05-65-67-44-98
Portable : 07-82-75-81-26

Taux de satisfaction : %

Repas partagé

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

26 mars 2020 09:30 - 17:30 (7hrs)	Atelier de transformation La Pimpanelle 12400 Rebourguil	Claire Julien, formatrice au CFPPA Florac
27 mars 2020 09:30 - 17:30 (7hrs)	Atelier de transformation La Pimpanelle 12400 Rebourguil	Claire Julien, formatrice au CFPPA Florac

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _

Adresse _
_ _
Tel _

Courriel _