# Sécher ses fruits et légumes

## Objectifs
- Maîtriser les étapes de séchage des fruits et légumes ; - Être capable de faire des choix de conditionnement pour la conservation des végétaux séchés ; - Connaître la réglementation en vigueur.

## Enjeux
Acquérir les compétences techniques et réglementaires sur le séchage des fruits et légumes, afin de démarrer ou renforcer une activité économique.

## Contenu
- Description des étapes mises en œuvre pour le séchage des végétaux : Préparation / Découpe, Disposition sur les claies, Conduite du séchage, Conditionnement / Stockage ;
- Étude des paramètres importants à maîtriser pour conduire le séchage ;
- Description de différents équipements de séchage ;
- Étude de la réglementation en vigueur.

## Modalité d'enseignement
présentiel

## Infos complémentaires

**Durée de la formation** 1 jour(s)
**Date limite d'inscription** 17/11/2022

## Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
nous contacter

## Plus de renseignements
Aurore Péguin
formation-adearlot@orange.fr
ADEAR du Lot
Place de la Halle
46320 ASSIER

Tel. 07 86 81 56 50

**Taux de satisfaction :** %

Repas partagé, covoiturage conseillé

**Modalités d'accès :**

## Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **17 nov 2022** (7hrs) | 46 Tour de Faure | Yoann ROBERT, CFPPA de Florac |

## Financeur(s)