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)