

# 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-adeaarl@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)

