# Mise en place d’un atelier de transformation de produits végétaux consommables

## Objectifs
Etre en capacité de choisir et concevoir un atelier de transformation conforme à la réglementation en vigueur et adapté à son projet.

## Pré-requis
Aucun pré-requis

## Contenu
JOUR 1 :
Le paquet hygiène ;
Gestion des risques sanitaires : points de contrôle, gestion des températures, lutte contre les nuisibles, protocole de nettoyage et de désinfection ;
Les principes et enjeux de la traçabilité et gestion des produits non-conformes ;
Les enregistrements à réaliser dans un atelier de transformation ;
Les différents moyens de conservation (pasteurisation, stérilisation, surgélation...) ;
Focus sur les principaux textes de référence applicables à la manipulation ou transformation de produits végétaux consommables ;
Les obligations réglementaires liées à l’agrément ;
Rappel sur le rôle des organismes officiels de contrôles ;
DLC-DDM et les obligations sur l’étiquetage des produits finis.

JOUR 2 :
Les techniques de transformation envisageables et du matériel associé ;
Présentation d’un atelier de transformation collectif : montage du projet et mise en oeuvre, fonctionnement, matériel, réglementation appliquée, investissements et coût de fonctionnement.
Présentation d’un atelier de transformation à la ferme : fonctionnement, matériel, coût de la mise en place, adaptation par rapport à la réglementation ;
Bilan avec analyse comparative des 2 systèmes et questionnement de l’impact sur le projet de chaque stagiaire ;
Bilan de la formation.

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :
Apports théoriques et échange avec les participants, études de cas concrets.
Visites d’un atelier de transformation de produits végétaux collectif et d'un atelier à la ferme.

En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.

Note satisfaction globale sur nos formations depuis 2017 : 9.52/10

Pour s'inscrire, contactez-nous par mail, par tél ou envoyez-nous le bulletin d'inscription. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.

## Infos complémentaires

**Organisée par** Adear 11

**Durée de la formation** 2 jour(s)
**Date limite d'inscription** 24/11/2020

**Tarifs**
Coût de la formation : 286€. Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA (dans la limite de l'enveloppe disponible). Non éligible VIVEA, nous contacter.

**Plus de renseignements**
Resp. de stage : Jody Winterhalter
adear11.jw@jeminstallepaysan.org
Adear 11
Maison Paysanne
1 avenue Salvador Allende
11 300 Limoux
Tel. 04 68 31 09 05

Formation portée par la Maison Paysanne de l'Aude,
N°OF : 76 11 01 690 11

**Taux de satisfaction :** %

Accessibilité aux personnes en situation de handicap non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation à votre situation.

**Modalités d'accès :**

## Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **24 nov 2020**<br>09:30 - 17:30 (7hrs) | 11300 A définir | Claire REYNAUD, formatrice du CFPPA du Lauragais, chargée de développement en agroalimentaire et responsable qualité |
| **25 nov 2020**<br>09:30 - 17:00 (6hrs) | Castans et Mailhac | Roland BONNAL, paysan membre et co-fondateur de l’association « Atelier des saveurs en Montagne noire », utilisateur de l’atelier de transformation de Castans<br>Un élu en charge de l’atelier de transformation de Castans<br>Johan LECOCQ, paysan maraicher réalisant de la transformation sur sa ferme |

## Partenaire(s)

LES ADEAR
POUR S'INSTALLER PAYSAN

## Financeur(s)

vivea

## Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prenom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Adresse _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Courriel _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _