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 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 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 Un élu en charge de l’atelier de transformation de Castans 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 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _