

# Transformation des légumes : réglementation et techniques de bases

## Objectifs

Connaître les technologies de transformation des légumes tout en respectant la réglementation associée

## Contenu

Le CFPPA de Florac présentera les technologies de transformation des légumes en respectant la réglementation sur les produits végétaux.

Contenu :

- Présentation de la réglementation en vigueur : définition réglementaire des produits, règles d'étiquetage notamment en AB, autocontrôle et traçabilité, réglementation locaux de transformation

- Étude des technologies de transformation et de conservation: le choix des légumes (et caractéristiques des principaux), les pré traitements (blanchiment, parage, congélation, etc.), les conserves de légumes appertisées (pasteurisation / stérilisation), spécificités des conserves à l'huile

À travers ces process seront étudiés la mise en œuvre de produits de conserves et semi conserves (telles que des soupes, coulis de tomates, chutney, etc).

Possibilités d'adapter le contenu à d'autres produits que la conserverie avec le séchage et/ou la lactofermentation si il y a des demandes sur ces procédés.

- Travaux pratiques en atelier ou local de transformation : à définir selon les demandes des stagiaires, des légumes et du matériel disponibles

- Étude du matériel de transformation (exemple de matériels, de coûts, de capacités, et coordonnées de quelques fournisseurs)

La formation se déroulera dans les locaux du nouvel atelier de transformation « La Pimpanelle » à Rebourguil.

La première journée de théorie aura lieu en salle. La deuxième journée pourra être consacrée à la pratique en atelier le matin et l'après-midi en salle pour parler de la réglementation et de l'étiquetage.

## Dates, lieux et intervenants

**01 oct 2020** Atelier de transformation La Pimpanelle  
09:30 - 17:30 (7hrs) 12400 Rebourguil

Claire Julien formatrice du CFPPA Florac

**02 oct 2020** Atelier de transformation La Pimpanelle  
09:30 - 17:30 (7hrs) 12400 Rebourguil

Claire Julien formatrice du CFPPA Florac

## Financier(s)



## Bulletin d'inscription

Nom et Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 18/09/2020

### Tarifs

Adhérent 280€

Non adhérent 280€

Non agricole 280€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Contactez-nous pour tout autre fond de formation.

### Plus de renseignements

Nerea NGFOK

nerea-ngfok@addear12.com

ADDEAR Aveyron

La Maison des Paysans (La Mouline)

7 Côte d'Olemps - 12510 Olemps

Tél. : 05-65-67-44-98

Portable : 07-82-75-81-26

### Taux de satisfaction : %

Repas partagé



**Modalités d'accès :**