Transformation des fruits et légumes : de la théorie à la pratique

Public cible
Agriculteur.trices, salarié.es agricoles, porteurs de projet et entrepreneur.es en restauration/alimentation souhaitant développer une activité de transformation à partir de fruits et légumes.

Objectifs
- Fabriquer des produits transformés à base de légumes ou de fruits dans le respect de la réglementation en vigueur - Maîtriser les aspects en matière de réglementation sur les locaux de transformation, de technologies de transformation et de conservation, de matériel adapté en fonction de la technologie de transformation choisie. - Acquérir la connaissance des outils d'un atelier de transformation (autoclave notamment) - Acquérir les compétences de base sur la réalisation de produits lacto-fermentés

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
- Les définitions réglementaires des produits
- Les règles d'étiquetage
- Etude des autocontrôles et traçabilité à mettre en œuvre
- Exigence sur les locaux de transformation
- Le choix des légumes et caractéristiques des principaux
- Les prétraitements (blanchiment, parage, congélation, etc...)
- Etudes théoriques de certains procédés de transformation, stérilisation, conservation (selon besoins des participants)
- Atelier pratique : Transformation de légumes en atelier professionnel (soupe de courges chacun repart avec son pot). Utilisation des outils de l'atelier : robot coupe, mixer plongeant, marmite à bain marie, et stérilisation.

Modalité d'enseignement
présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 06/01/2023

Tarifs
Adhérent 420€
Non adhérent 420€
Non agricole 420€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Tarif solidaire : nous contacter

Plus de renseignements
Alexis Louapre
alexis.louapre@civam31.fr
FDCIVAM 31
6 rue du Portail
31 220 Martres-Tolosane

Infos et inscriptions > https://www.civam31.fr/?FormationTransformationDesFruitsEtDesLegu

Taux de satisfaction : %

Inscriptions : https://framaforms.org/inscription-formation-transformation-des-fruits-et-legumes-1661957710

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

29 janv 2024 08:45 - 17:00 (7hrs)	Ateliers Renova, route de Montbrun 09350 Daumazan-sur-Arize	- Ella Townsend, productrice, transformatrice et formatrice - Suzanne : Formatrice ateliers de transformation
30 janv 2024 09:00 - 17:00 (7hrs)	Ateliers Renova, route de Montbrun09350 09350 Daumazan-sur-Arize	- Ella Townsend, productrice, transformatrice et formatrice - Suzanne : Formatrice ateliers de transformation

Co-organisateur(s)

Partenaire(s)

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Tel _

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à

Pièces à fournir pour l'inscription:

Attestation VIVEA

l'adresse indiquée.

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)