

Valorisation et transformation des fruits et légumes : de la théorie à la pratique !

→ 25 & 26 janvier 2018

Lieu : Sommières & Lézan

Dans le contexte de petits systèmes de production, la valeur ajoutée est une question cruciale de la viabilité des exploitations. Pour les petits systèmes de production en maraîchage diversifié, en plantes aromatiques et médicinales, en arboriculture, la transformation peut être un moyen d'améliorer la rentabilité de leur ferme.

Basée sur un apport théorique et sur une journée de mise en pratique, cette formation vise à permettre aux participants d'acquérir les éléments nécessaires à la transformation de leurs produits.

Public

- Agriculteurs/trices et porteurs de projet agricole

Intervenants

- Claire Julien, formatrice agroalimentaire, CFPPA de Florac
- Fan et Jice Robin, Paysans-cuisiniers (chutneys, crèmes, confitures, huiles d'olive, ...)

Méthodes et moyens pédagogiques

- Cours théoriques, projection, mise en situation
- Échange sur les projets des stagiaires
- Travaux pratiques en labo

Objectifs

- Connaître les compétences techniques que requiert une activité de transformation et de conservation.
- Appréhender les équipements et investissements financiers nécessaires.
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et sanitaires dans la transformation des produits.



Programme

- Technologies de transformation et de conservation (pré-traitement, pasteurisation, stérilisation, conserves à l'huile, au vinaigre et au sucre) : confitures, jus, sirops, pestos, légumes au naturel, tartinables, condiments, etc.
- Éléments de réglementation : locaux, étiquetage, autocontrôles, traçabilité...
- Aspects matériels et financiers d'un atelier de transformation.
- Journée de mise en pratique : réalisation d'une recette en laboratoire de transformation (chez Fan et Jice Robin, Mas Clément, Lézan).

→ **Inscription obligatoire** à l'aide du bulletin d'inscription : [cliquez ici](#) pour l'inscription en ligne ou voir en fin de catalogue

→ **Plus d'info ?** Contactez Stéphanie HOSFORD, 04 66 77 10 83
hosford@civamgard.fr

Infos pratiques

Apporter
votre
pique-nique !