

# Conservation: séchage des fruits et légumes

## Déroulé

- Étude de la réglementation en vigueur
- Étude du procédé de séchage des fruits et légumes: intérêt, prétraitements, principes, paramètres à maîtriser (température, humidité, ventilation, ...)
- Étude des principaux défauts et actions correctives
- Exemples de contrôles des fabrication
- Étude du matériel de séchage

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

### Plus de renseignements

Nolwenn Yobé  
agribio06@bio-provence.org  
Agribio 06  
Box 58 - MIN Fleurs 6  
06 296  
NICE Cedex 3  
Tel. 04 89 05 75 47

## Dates, lieux et intervenants

**01 avr 2016**  
09:00 - 17:00

MIN Fleurs  
06000 Nice

Claire Julien, formatrice agroalimentaire au CFPPA de  
Florac

## Financier(s)