

« Transformation des légumes à la ferme » 16 et 17 janvier 2024

DATE et LIEU

Mardi 16 et mercredi 17 janvier 2024

Horaires : de 9h00 à 17h00 (14h00)

Lieu : A définir

Pré-requis Pas de pré-requis

Si vous êtes en situation de handicap ou avez des besoins spécifiques, merci de nous contacter par mail ou par téléphone au préalable pour trouver une solution adaptée

Public visé Productrices et producteurs de fruits et légumes de Corse

Objectif de la formation

- Connaître la réglementation spécifique à la transformation et mettre en œuvre différents process de transformation des légumes

PROGRAMME

- Réglementation en vigueur : définitions réglementaires des produits, règles d'étiquetage, auto contrôles et traçabilités à mettre en œuvre, réglementation sur les locaux de transformation

- Techniques de transformation et conservation

- Prétraitements (blanchiment, parage, ...)
- Congélation et surgélation
- Conserves de légumes par pasteurisation : légumes acidifiés (pickles, chutneys, sauces aigre doux), conserves de tomates ...

- Conserves de légumes par stérilisation à l'autoclave : soupes, tartinables
- Conserves à l'huile et au vinaigre
- Produits lactofermentés

Pour chaque technique de conservation, seront étudiées les étapes de fabrication, les paramètres à maîtriser, les auto contrôles à réaliser, les atouts et contraintes.

- Étude du matériel de transformation : présentation des différents matériels et coûts

- Mise en pratique : réalisation de recettes de légumes transformés

MODALITES de participation

- Tarifs (repas non compris) :

=> Conseillers/techniciens agricoles : 600 € TTC

=> Non ressortissant VIVEA => 450 € TTC (Possibilité prise en charge OPCO)

- Prise en charge cotisants VIVEA dans la limite du plafond individuel

- Inscription obligatoire auprès d'Inter Bio Corse via le formulaire en ligne, priorité aux adhérents d'Inter Bio Corse

- Une attestation de fin de formation vous sera délivrée

MODALITES d'évaluation des acquis

Questions/réponses tout au long de la formation, quizz

METHODES pédagogiques

Power point, photos

Exposé en salle, vidéo-projection

Echanges et discussions techniques

Partage d'expériences

Travaux pratiques

INTERVENANT

Lorette REYNIER,

Formatrice au CFPPA de Lozère et ingénieure agroalimentaire spécialisée en transformation de produits fermiers

RENSEIGNEMENTS

Charline LANDERIEUX ou Emilie Claudet

Tél. : 04 95 38 85 36

formation.biocorse@gmail.com

INSCRIPTION

Via le formulaire en ligne

<https://forms.gle/jt4ZYCQF1k2t1Yuf7>

Les inscriptions sont ouvertes 1 mois avant le début de la formation et clôturées la veille

