

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

## 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

## Dates, lieux et intervenants

**29 janv 2024** Ateliers Renova, route de Montbrun  
08:45 - 17:00 (7hrs) 09350 Daumazan-sur-Arize

**30 janv 2024** Ateliers Renova, route de Montbrun 09350  
09:00 - 17:00 (7hrs) 09350 Daumazan-sur-Arize

- Ella Townsend, productrice, formatrice et formatrice
- Suzanne : Formatrice ateliers de transformation
- Ella Townsend, productrice, formatrice et formatrice
- Suzanne : Formatrice ateliers de transformation

## Co-organisateur(s)



## Partenaire(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_

Prenom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à l'adresse indiquée.

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

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

## Tarifs

Adhérent 420€  
Non adhérent 420€  
Non agricole 420€  
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/?FormationTransformationDesFruitsEtDesLegumes>

**Taux de satisfaction** : %



**Modalités d'accès** :

## Financier(s)



## Pièces à fournir pour l'inscription:

Attestation VIVEA