

Valorisation et transformation des fruits et légumes : les bases

→ 2 & 3 novembre 2017

Lieu : Sommières

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 visite d'un laboratoire de transformation à la ferme, 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
- Marie Christine Lacarrière, Le Jardin de Marie

Méthodes et moyens pédagogiques

- Cours théoriques, projection, mise en situation
- Échange sur les projets des stagiaires
- Visite d'un labo

Objectifs

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

Programme

- **Technologies de transformation et de conservation** : produits gélifiés, boissons, conserves et semi-conserves (soupes, pestos), produits séchés, produits lactofermentés.
- **Éléments de réglementation** : locaux, étiquetage, autocontrôles, traçabilité...
- **Aspects matériels et financiers** d'un atelier de transformation (coût, rentabilité, fournisseurs...).
- **Visite d'une ferme avec laboratoire de transformation** : Le jardin de Marie, à Quissac.

→ **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 !