

TRANSFORMER SES FRUITS A LA FERME

Cité de l'Agriculture
Salle Bretèche
56 avenue Roger Salengro
St Laurent Blangy

FORMATION

Découvrez comment transformer vos fruits directement à la ferme et donnez une nouvelle vie à vos récoltes ! Grâce à notre formation, vous apprendrez à valoriser vos fruits en produits de qualité, comme des confitures, des jus ou des compotes. Vous développerez des compétences pratiques, tout en boostant la rentabilité de votre exploitation.

Inscrivez-vous pour libérer tout le potentiel de vos fruits et diversifier vos activités. C'est l'occasion rêvée d'allier passion, savoir-faire et succès !

PROGRAMME

- La réglementation en vigueur
Définition réglementaire de certains produits
Les exigences pour les locaux de transformation
Les autocontrôles et la traçabilité à mettre en œuvre
Les mentions réglementaires pour l'étiquetage des produit
- Les différents procédés de transformation et de conservation
Le choix des fruits et les pré-traitements
La cuisson et les différents traitements thermiques
Le conditionnement à chaud
La détermination de la durée de vie de son produit
- Etude du matériel adapté à la transformation
- Ateliers pratiques
Mise en oeuvre de produits de conserves et semi-conserves à base de fruits

TARIFS

- 170€ pour les éligibles vivea
- 550€ pour les non éligibles vivea (Utilisation du boost compétence via OCAPIAT pour les salariés agricoles)

INSCRIPTION

Inscription avant le 10 mars au 03 62 51 42 33 ou via :

Transformer ses fruits à la ferme



INTERVENTIONS

Guillaume ANDRE, CFPPA de Florac