

PROGRAMME DE FORMATION

« Transformation des produits végétaux à la ferme en AB »

Principales activités visées

- ✓ Transformation de produits végétaux en AB

Objectifs de la formation

- ✓ Assurer la sécurité sanitaire des produits élaborés : Acquérir les bases de l'hygiène afin de transformer et conserver les produits en maîtrisant les risques. Appliquer les principes de la réglementation agroalimentaire, du paquet hygiène et de la réglementation AB dans chacune de ses transformations.
- ✓ Transformer et conserver de différentes manières les produits végétaux : Caractériser les différentes formes de transformation de fruits et légumes et leur conservation. Mettre en œuvre les différentes formes de transformation principalement de fruits et légumes et quelques plantes aromatiques dans les conditions fermières.
- ✓ Assurer la traçabilité des produits et un étiquetage conforme à la législation : s'approprier et utiliser les documents utiles
- ✓ Choisir le matériel et l'équipement adapté : Déterminer les besoins en atelier, équipements et matériels adaptés aux transformations envisagées
- ✓ Estimer la rentabilité de la transformation d'un produit, calcul du prix de revient, du prix de vente

Moyens et méthodes pédagogiques

Les moyens et méthodes sont adaptés à chaque séance :

- ✓ Apports théoriques en salle, recherche documentaire tuteurée
- ✓ Apports théoriques dans plusieurs ateliers à la ferme, échanges et prise de notes
- ✓ Travaux pratiques dans des ateliers de transformation à la ferme
- ✓ Visites d'ateliers et rencontre avec des transformateurs professionnels
- ✓ Analyse des pratiques
- ✓ Travail individuel sur son projet (utilisation d'un carnet de bord)

Modalités d'évaluation

- ✓ Appréciation des acquis des stagiaires : UCARE du BPREA : oral à partir de notes retravaillées sur une transformation.
- ✓ Appréciation de la satisfaction des stagiaires : bilan individuel en fin de formation

Taux de satisfaction

88%

Public ciblé

Agriculteurs et porteurs de projet à l'installation

Prérequis

Aucun

Durée

70h en 20 séances de 3,5h réparties sur 2 semaines

Lieu

CFPPA de Die et ateliers de transformation dans les fermes du Diois

Horaires

9h -12h30 et 13h30-17h

Modalités et délais d'accès

Fiche d'inscription 7 jours avant

Moncompteformation selon les CGU

Personnalisation

Chaque demande est étudiée individuellement

Modalités de financement

CPF, Vivéa, financement individuel

Contact

cfppa.die@educagri.fr

Qualification des formateurs

Noms	Diplômes	Expérience professionnelle
Bérengère COLOMB	<i>Licence marketing, commerce, communication</i>	<i>Productrice de légumes et plantes aromatiques et transformations diverses – Formatrice depuis 11 ans</i>
Leslie GUYOMARD	<i>BPREA</i>	<i>Productrice de légumes et légumes lacto-fermentés – Formatrice depuis 3 ans</i>
Aurélien HABERSTISCH	<i>BTS A Technico-commercial, BTS A Viticulture œnologie</i>	<i>Agriculteur producteur de confitures – Formateur depuis 6 ans</i>
Dominique LECOANET	<i>Ingénieure agricole ISARA</i>	<i>Formatrice au CFPPA depuis 21 ans</i>
Veronica MANTEL	<i>Ingénieure agricole Wageningen – Pays Bas</i>	<i>Transformatrice de plantes alimentaires et cultivées et cueillette – Formatrice depuis 11 ans</i>

Contenus de la formation

Modules
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les différents modes de conservation agroalimentaire : séchage, froid, cuisson, lactofermentation, addition de sucre, sel, huile, vinaigre, alcool ✓ Connaître les bases de l'hygiène et appliquer les principes de la réglementation pour la sécurité des aliments : notions de dangers, prévention des risques, plan de maîtrise sanitaire ✓ Respecter la réglementation : réglementations européennes du pack hygiène, réglementation européenne AB, spécificités françaises, règles d'étiquetage ✓ S'approprier les documents relatifs à une transformation Fiche de définition d'un produit, diagramme de fabrication, étiquette, cahier de transformation établir un numéro de lot, une DLC ou DDM ✓ Réaliser à la ferme des transformations de fruits Confitures, gelée, coulis ✓ Réaliser à la ferme d'autres transformations de légumes ou aromatiques sans autoclave : chutneys, confits, condiments, lactofermentation...) ✓ Aborder d'autres types de transformations et conditionnement selon demande comme : séchage, jus de fruits, pasteurisation, semi-conserves, stérilisation, conserves, produits transformés nécessitant l'autoclave (attention cette formation n'est pas une formation à l'autoclave !) ✓ Identifier les besoins en matériel, équipement et atelier selon type de transformation ✓ Estimer la rentabilité Calcul du prix de revient, du temps

Accessibilité

- Gare SNCF et bus
- **Personnes à besoins spécifiques**

Si vous êtes en situation de handicap, contactez-nous afin que nous étudions ensemble d'éventuelles adaptations à votre parcours de formation



de travail, des charges de production, de commercialisation et, de structure, et analyse finale

- ✓ Travailler sur son projet
- ✓ Présenter son travail en vue d'obtenir la certification du module (UCARE du BPREA)