



Transformer la production de fruits ou de légumes à la ferme en AB

 Formation en présentiel




 **LIEU : CFPPA de Die**

 **DURÉE & RYTHME :**
70 heures sur 2 semaines
Du lundi au vendredi
(7 heures par jour)

 **PROCHAINE SESSION :**
du 24 au 28 mars 2025 et
du 2 au 6 juin 2025

 **PUBLICS CONCERNÉS :**

- Agriculteurs
- Porteurs de projet

 **PRÉREQUIS :**
Avoir 18 ans

OBJECTIFS


- Assurer la sécurité sanitaire des produits élaborés : bases de l'hygiène, réglementation, paquet hygiène, réglementation AB
- Transformer et conserver de différentes manières les produits végétaux dans des conditions fermières
- Assurer la traçabilité des produits et un étiquetage conforme à la réglementation
- Choisir le matériel et l'équipement adapté
- Estimer la rentabilité de la transformation d'un produit (prix de revient, prix de vente)

CONTENU DE LA FORMATION

- Les différents modes de conservation agroalimentaire : séchage, froid, cuisson, lactofermentation, addition de sucre, sel, huile, vinaigre, alcool
- Les bases de l'hygiène et application des principes de la réglementation pour la sécurité des aliments : notions de dangers, prévention des risques, plan de maîtrise sanitaire
- La réglementation : le paquet hygiène (réglementation européenne), l'agriculture biologique, spécificités françaises, règles d'étiquetage
- Les documents relatifs à une transformation : fiche de définition d'un produit, diagramme de fabrication, étiquette, cahier de transformation, numéro de lot, DLC ou DDM
- Réalisation de transformation à la ferme de fruits (confitures, gelées, coulis)
- Réalisation d'autres transformations de légumes ou aromatiques sans autoclave (chutneys, confits, condiments, lactofermentation...)
- Autres types de transformations et conditionnements selon projets des stagiaires comme séchage, jus de fruits, pasteurisation, semi-conserves, conserves, produits transformés nécessitant l'autoclave (NB : cette formation n'est pas une formation à l'autoclave)
- Les besoins en matériel, équipement et atelier selon le(s) type(s) de transformation
- La rentabilité : calcul du prix de revient, du temps de travail, des charges de production, de commercialisation et de structure
- Travail sur le projet de chaque stagiaire

 92 %
de satisfaction
(2024)

 100 %
de recommandation
(2024)

 100 %
de réussite
(2023)
18 sur 18 présentés




MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Cours en salle, recherche documentaire tutorée
- Travaux pratiques dans des ateliers de transformation à la ferme
- Visites et rencontres de transformateurs à la ferme
- Analyse des pratiques
- Travail individuel sur son projet (carnet de bord)

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCES

Pour les stagiaires BP REA d'autres centres, le coordinateur doit faire une demande d'inscription au CFPPA de Die par mail.

Les personnes hors cursus de formation BP REA doivent s'inscrire en ligne au minimum 7 jours avant le début de la formation :
Sur cfppa-die.fr, cliquer sur le bouton 

Sur Moncompteformation selon les CGU.

COÛT ET FINANCEMENT

Coût pédagogique indicatif : de 9,5 à 25 euros de l'heure selon le statut du stagiaire et les modalités de financement

Financements envisageables :

- CPF
- Financement individuel
- Vivéa si exploitant agricole

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis des stagiaires : oral d'explicitation d'une transformation élaborée en lien avec le projet

Evaluation de la satisfaction des stagiaires : bilan individuel en fin de formation

POURSUITE ET DÉBOUCHÉS

Validation de l'UCARE "Transformer la production de fruits ou de légumes" du BP REA (RNCP 38093, certificateur Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la forêt, date de publication 13/10/2023)

Activité visée : transformation de produits végétaux en AB

RÉFÉRENT DE LA FORMATION

Benoit AYMOZ, coordinateur
04 75 22 04 19 | cfppa.die@educagri.fr

ACCESSIBILITE

Gare SNCF, bus
Parking vélos et voitures



Le centre est labellisé H+ pour l'accueil des personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter pour tout besoin spécifique. Nous étudierons ensemble les adaptations possibles de votre parcours de formation