

## Conduire un atelier de transformation de fruits et légumes

### 1/ Public ciblé

Agriculteurs, candidats à l'installation en agriculture, personnes en parcours BPREA envisageant de mettre en place un atelier de transformation de fruits et/ou légumes sur son exploitation

### 2/ Pré-requis

Maîtrise de la langue française - lecture et compréhension de consignes  
Maîtrise des bases de calcul

### 3/ Objectifs-Aptitudes-Compétences

- Mettre en place un atelier de transformation de fruits et légumes sur l'exploitation
- Diversifier sa gamme de produits et valoriser ses excédents de production

### 4/ Contenus

- L'encadrement réglementaire des conserves de fruits et légumes

Règles d'hygiène et règles d'étiquetage

- L'aménagement des locaux – Réglementation et points de vigilance

- Bases théoriques et pratiques de la transformation de fruits et légumes

Maîtrise des procédés de transformation et constituants utilisés – travaux pratiques

La transformation des légumes: coulis, soupes, chutney, confit, compotée, aides culinaires, ...

Transformation des fruits : confiture, gelée, compote, sirop, coulis, jus, pâte de fruits ...

- La valorisation des produits en circuits courts et longs – Avantages et inconvénients des différents circuits de commercialisation

### 5/ Méthodes mobilisées

- Alternance entre séances en salle dans les locaux de l'EPL de PRECIEUX et visites d'exploitations et travaux pratiques en atelier de transformation
- Restauration possible au self de l'EPL
- Possibilité d'hébergement sur place dans la limite des places disponibles.

NB : En cas d'un nombre d'inscrits inférieur à 8, le centre de formation se réserve la possibilité d'annuler la session et de reporter les candidats sur la session suivante.

Intervenant : Mathilde JOUFFRIT, formateur

Lieu de formation : CFPPA de Précieux BP 204 42605 MONTBRISON CEDEX

### 6/ Évaluation / Suivi

#### **Procédure d'évaluation du niveau et des pré-requis des participants**

Échange sur les connaissances et expériences de chacun.

#### **Modalités pédagogiques**

Analyse de situations professionnelles en alternance avec des apports théoriques– visites d'exploitation - Travaux pratiques – Echanges

#### **Supports remis aux participants**

Remise d'un document de synthèse aux participants.

#### **Procédure d'évaluation à l'issue de la formation**

Réalisation d'une enquête de satisfaction

QCM

Évaluation à travers des mises en situation, réalisation d'un dossier de synthèse et entretien d'explicitation

Attestations de présence, feuilles d'émargement, attestation de capacités

#### **Processus de suivi des participants post formation**

Suivi individualisé par email.

### 7/ Durée

10 jours

### 8/ Délai d'accès

Au minimum 30 jours avant le début de la formation

Pour connaître les dates, consulter l'agenda des formations [WWW.campus-agronova.fr](http://WWW.campus-agronova.fr)

### 9/ Accessibilité

Formation accessible aux malentendants appareillés, aux malvoyants s'ils disposent de leur propre appareil de prises de notes, aux personnes à mobilité réduite

## **10/ Coûts et financement**

Coût 1050€ pour 70 heures

Financement possible selon statut par OPCO (OCAPIAT...), VIVEA ou Pole Emploi

Formation éligible au CPF – code CPF 238071 (BPREA - UC 6)

Votre contact : Marie-Claire BURELLIER

Tel : 04-77-97-70-06

email : [cfppa.montbrison@educagri.fr](mailto:cfppa.montbrison@educagri.fr)

site Internet : [www.campus-agronova.fr](http://www.campus-agronova.fr)