



Concevoir un atelier de transformation de légumes bio à la ferme

Lundi 15 novembre et mardi 16 novembre 2021

Marne (51)

Indice de satisfaction des stagiaires : Nouvelle Formation

Durée : 14 heures soit 2 jour(s)
Intervenant(s) : BOMEL Sophie, Bio en Grand Est
Jeanne DUPUIS, Formatrice en transformation agroalimentaire CFA/CFPPA de Lozère

Pré-requis : Aucun

	Adhérent	Non-adhérent
Stagiaire contributeur VIVEA	Coût pris en charge par VIVEA dans la limite du plafond annuel	
Stagiaire non contributeur VIVEA	378,00 €	567,00 €
Demi-Tarif	189,00 €	283,50 €

Pour les stagiaires non contributeurs Vivea, des financements sont possibles, consultez notre site pour plus d'informations biograndest.org/seformer.

Responsable de la formation : BOMEL Sophie
sophie.bomel@biograndest.org
06 12 59 22 31

Programme de la formation :

15/11/2021	Pontfaverger	Rappel du programme et questionnement des stagiaires sur leurs attentes et besoins Etude des technologies de transformation et de conservation : - La congélation et la surgélation - Les conserves et légumes appertisés : notions de pasteurisation et de stérilisation. Mise en oeuvre de produits tels que les soupes et plats cuisinés, coulis et sauces, tartinables et condiments... avec les spécificités des conserves à l'huile et au vinaigre. - Les légumes prêts à l'emploi (4e gamme) - Les produits lactofermentés (type choucroute) Pour chacune de ces techniques, seront étudiés les étapes de fabrication, les paramètres à maîtriser, les autocontrôles à réaliser, les emballages.
15/11/2021	Pontfaverger	Etude du matériel de transformation : type de matériel, coût, capacités, fournisseurs.
16/11/2021	Pontfaverger	Etude de la réglementation en vigueur - Auto-contrôle et traçabilités à mettre en oeuvre - Réglementation sur les locaux de transformation - Règles d'étiquetage (généralités sur les produits certifiés bio)
16/11/2021	Pontfaverger	Remplissage individuel des questionnaires d'auto-évaluation en sortie de formation + des questionnaires de satisfaction (pour les intervenants aussi) Etude de cas d'un laboratoire de transformation à la ferme de l'EARL L'Appel du Potager : illustration de la réglementation sur les locaux de transformation, conception, agencement et dimensionnement de l'atelier, matériel utilisé, retour d'expérience sur l'introduction de l'atelier en lien avec l'activité maraîchage.

Objectif de la formation :

Définir les types de produits transformés que le maraîcher souhaite vendre en connaissant la théorie des procédés ;
Budgetiser le matériel nécessaire pour la conception des produits choisis ;
Dimensionner un local de transformation de légumes bio aux normes au regard de la réglementation.

Méthodes pédagogiques :

Tour de table des attentes et des besoins des stagiaires,
Questionnaires d'auto-évaluation, Présentation en salle (diaporama) et échanges entre les participants et l'intervenant, Visite du laboratoire de l'EARL L'Appel du Potager, Questionnaires de satisfaction, Tour de table.
Moyens d'évaluation :

Questionnaire d'auto-évaluation en entrée et sortie de formation

Repas sur place tiré du sac

Formation complète

Si vous êtes en situation de handicap, contactez le responsable de la formation afin de connaître les modalités d'accueil possible.

Bio en Grand Est est certifié pour son activité de formation



Bulletin d'inscription

à la formation : Concevoir un atelier de transformation de légumes bio à la ferme

NOM - Prénom :

Statut à la MSA (être à jour de ses cotisations) :

Mail :
Tél. :
Date de naissance :
 chef d'exploitation
 Conjoint(e) collaborateur(trice)
 Aide familiale
 Cotisant(e) solidaire
 Salarié(e)
 Autre – précisez :

Coupon à renvoyer par mail ou courrier avant le 21/10/2021

sophie.bomel@biograndest.org

Bio en Grand Est – Complexe Agricole du Mt Bernard – Bât France Luzerne – 51 000 Châlons-en-Champagne

NB : en cas d'annulation de votre part, des frais de dossier pourront vous être facturés.