Séchage de fruits & légumes en Bio

Public cible
Agriculteur.rice.s installé.e.s, porteur.se.s de projet

Objectifs
- Comprendre les principes du séchage et les différents procédés - Maîtriser les paramètres de séchage et de conservation des produits secs - Connaître la réglementation pour les produits transformés

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
- Comprendre le principe et le procédé de séchage des fruits, légumes et plantes
- Connaître les atouts et contraintes du séchage
- Connaître les différents prétraitements et leur combinaison en fonction du produit fini souhaité
- Maîtriser les paramètres pour conduire une opération de séchage des produits végétaux
- Maîtriser les paramètres pour conserver et commercialiser les produits secs : étude d'emballage
- Étudier les principaux défauts et actions correctives
- Exemple de contrôles des fabrications
- Choisir son matériel de séchage : exemples de matériel en auto-construction, adaptation de matériels existants, fournisseurs, choix des sources d'énergie
- Rappels sur la réglementation en vigueur pour les produits transformés : étiquetage, conception des locaux

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 30/09/2022

Tarifs
Adhérent 140€
Non adhérent 170€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Agnès SARALE
agribio06.agnes@bio-provence.org
AGRIBIO06

Pour vous inscrire :
https://forms.gle/KPxU2Nf56EWSAFK88

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Modalité d'enseignement
présentiel

Dates, lieux et intervenants

04 oct 2022 09:00 - 17:00 (7hrs)	06510	CFPPA DE FLORAC