



# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

## PROGRAMME DE FORMATION

SAVOIR TRANSFORMER LES FRUITS EN PRODUCTION FERMIERE

Version du 3 novembre 2023



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Connaître et comprendre les procédés de transformation à base de fruits produits gélifiés (confitures/gelées), jus/nectar/sirops, conserves, fruits congelés.

Connaître la réglementation en vigueur concernant les produits à base de fruits

Être capable de réaliser des procédés de transformation à base de fruits dans le respect de la réglementation

Savoir agencer son atelier de transformation et choisir le matériel nécessaire à la transformation des fruits

### PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers ou porteurs de projet de transformation de fruits (en production principale ou en complément de gamme)

**PRÉ-REQUIS :** Aucun pré-requis

### DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Mardi 12 et mercredi 13 décembre 2023 de 9h à 17h (soit 14h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 12 stagiaires

**LIEU DE LA FORMATION :** théorie : salle de Gamarthe – pratique : chez Iñaki et Maitena Berhocoirgoïn

**VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION:** <https://forms.gle/ssnrDCvvZdjUWTJK9>

### CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Etude des divers procédés de conservation des fruits transformés	Apports théoriques (sur la base d'un support de formation) : <ul style="list-style-type: none"><li>- Technologie des produits gélifiés (confiture, gelée, pâtes de fruits)</li><li>- Technologie des jus, nectars, sirops (méthodes d'extraction, pasteurisation et embouteillage)</li><li>- Conserves de fruits (compotes, fruits au sirop)</li><li>- Congélation/surgélation</li></ul>	6h
	Apports pratiques en atelier de transformation : <ul style="list-style-type: none"><li>- Fabrication de confiture, coulis, sirop, compote</li></ul>	5h
Etude de la réglementation en vigueur concernant les produits transformés	Apports théoriques : <ul style="list-style-type: none"><li>- Réglementation concernant la composition des produits</li><li>- Règles d'étiquetage</li><li>- Réglementation concernant l'hygiène et la conception de l'atelier</li></ul>	2h
Etude du matériel nécessaire à la transformation	Apports théoriques et échanges/retours d'expériences : <ul style="list-style-type: none"><li>- Exemples de matériels</li><li>- Coût</li><li>- Mise à disposition de catalogues</li><li>- Fournisseurs</li></ul>	1h

**MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :** Pour les deux jours : alternance d'apports théoriques (le matin) et pratiques (l'après-midi)

Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97

✉ : [apfpb@free.fr](mailto:apfpb@free.fr)

[www.idoki.org](http://www.idoki.org)

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :





# Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

## Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



Pour le module théorique : support de formation projeté en salle et remis en version papier à chaque stagiaire

Pour le module pratique : démonstration pratique par l'intervenant et réalisation pratique par les stagiaires :

### PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Guillaume ANDRE, formateur du CFPPA de la Lozère (ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits végétaux)

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur durant les deux jours ; Mise en situation en atelier de transformation. Questionnaire d'évaluation des acquis en fin de formation

### MOYENS TECHNIQUES

Atelier de transformation laitier avec matériel pour la fabrication de glaces

Salle avec vidéoprojecteur pour la partie théorique

**Matériel spécifique à apporter : une tenue et des chaussures(bottes) de transformation.**

**Vous irez en fabrication les deux jours (les après-midis)**

### TARIFS

Pour les adhérents : 10€/jour – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les porteurs de projets en démarche d'installation (PPP) et les paysans non adhérents : 15 €/j – prise en charge du restant par Vivéa ou par la Communauté d'Agglomération Pays Basque

Pour les non-paysans : 28€/heure – merci de demander un devis à [apfpb.transformation@gmail.com](mailto:apfpb.transformation@gmail.com)

### DELAI D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'au vendredi 8 décembre 2023 inclus.

### CONTACT

Frantxina Laborde – 06.74.42.48.59 – 05.59.37.23.97 – [apfpb.transformation@gmail.com](mailto:apfpb.transformation@gmail.com)

### ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET DEMANDES PARTICULIERES

Les personnes en situation de handicap, ainsi que les personnes qui ont des contraintes personnelles et/ou familiales (ex : enfants en bas-âge) et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation

### APTITUDES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité :

- Comprendre et réaliser des transformations à base de fruits dans le respect de la réglementation
- Savoir agencer son atelier de transformation et choisir le matériel nécessaire à la transformation des fruits

**Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation**

**Formation non accessible à distance -**

**Formation ne donnant pas lieu à la délivrance d'une certification professionnelle**

Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97

✉ : [apfpb@free.fr](mailto:apfpb@free.fr)

[www.idoki.org](http://www.idoki.org)

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :

