

La transformation alimentaire des plantes sauvages et cultivées !

Confit, sirop, pesto, soupe, vinaïgres aromatisés....

27 avril et 28 avril – 9h30 à 17h30



Intervenant : Yoann ROBERT- formateur agroalimentaire - CFPPA de Lozère

Organisation et Animation : Lauriane Vollet, animatrice filières Bio 46

Public ciblé : Agriculteurs professionnels

J1 à La Grande du cause (salle culturelle) - D17 - 46240 Soulomès (après la sortie du village quand on vient de Labastide Murat)

J2 - Ferme Dariben - Le Dariben, 46200 Lachapelle-Auzac

Dans le cadre du confinement, notre formation est autorisée à condition de respecter les mesures suivantes :

=> **port du masque obligatoire** / merci de vous munir de 2 masques pour la journée
=> le respect des règles de distanciation physique (au moins un mètre autour de chaque personne dans toutes les directions)

==> **repas du midi :** chacun apporte son repas tiré du sac, son assiette, ses couverts et verre.

Bio 46 s'occupe de :

=> aération de la salle

=> désinfection des surfaces

==> mise à disposition de gel hydro

Nous vous fournirons également **une convocation dont il faudra vous munir**. Il vous faudra aussi remplir **une attestation dérogatoire de déplacements pour motif professionnel** (formation professionnelle non possible à distance)

TARIFS :

Agriculteurs bénéficiaires du fond VIVEA : **gratuit**

Crédit utilisé

(27€* 14h)

Non bénéficiaires du fond VIVEA :

- Adhérent Bio 46 :

50€/jour sous réserve d'un minimum d'agriculteurs finançables

INFORMATION

PRATIQUES :

Repas du midi : casse-croûte tiré du sac

Horaires : 9h30-13h ; 14h - 17h30

INSCRIPTION :

06.12.51.10.86

Lauriane.bio46@bio-occitanie.org

Formation cofinancée par :



Formation organisée par



• Bio 46 •

Le groupement des Agriculteurs BIO du Lot

Programme :

- Etude de la **réglementation en vigueur sur la transformation et la commercialisation des plantes aromatiques et médicinales**
- Étude des **bonnes pratiques de récolte-cueillette, transport et des prétraitements avant transformation**
- Étude **des technologies de transformation et de conservation**. Seront notamment abordés les points suivants :
 - fabrication de **produits gélifiés** (confits de plantes) et de **sirops**
 - fabrication de vinaigre aromatisé
 - fabrication de **pestos** et **conserves** type **soupes**
 - **séchage** des plantes

Selon les demandes peuvent également être abordés les produits type bonbons, liqueurs, vins aromatisés...

- ½ journée de mise en pratique en atelier fermier : fabrication de deux produits l'après-midi :**
- **Un produit frais : un pesto**
 - **Un produit conservé : un confit, et/ou un sirop,**