



Transformation des PPAM

Produits agroalimentaires

Lieu : sur une ferme disposant d'un labo

Intervenants : Yohan Robert CFPPA de Floirac

Organisation et Animation : Orlane

Public ciblé :

Programme - Proposition 1

Jour 1 : Théorie

- Bases de la conservation agroalimentaire
- Réglementation et étiquetage
- Les différents matériaux, matériels et emballages
- Discussions autour de différents produits (sirop, pesto, confit...)

Jour 2 : Pratique :

- Fabrication de deux ou trois produits (sirop, pesto, confit, ...)
- Attention, si vous désirez une partie pratique, il vous faudra trouver un lieu de transformation avec le matériel nécessaire ainsi que la matière première.
- Les notions de bases pour l'aménagement d'un atelier agroalimentaire

Programme – Proposition 2

Jour 1 : Théorie

- Bases de la conservation agroalimentaire
- Réglementation et étiquetage
- Les différents matériaux, matériels et emballages
- Discussions autour de différents produits (sirop, pesto, confit...)

Jour 2 : Théorie

- La théorie du séchage
- Les différents séchoirs
- Exemples de séchages
- Les bases pour l'aménagement d'un atelier agroalimentaire

Programme – Proposition 3

1 jour

Matin : pratique avec uniquement 1 produit fabriqué et d'utiliser la

Après – midi : le séchage des plantes

Pré - Inscription par auprès d'Orlane Salvadori Bio 46



Bio 46 - Maison de l'Agriculture
430 Av. Jean Jaurès, 46 000 Cahors
Tel : 05 65 30 53 09 / 06 01 40 37 95
orlane.bio46@bio-occitanie.org

TARIFS JOURNALIERS

. Bénéficiaire du fond
VIVEA : gratuit.
Crédit : 168€ (24€ x 7h)

. Adhérent : 50€
. Non bénéficiaire : 210€

Penser à prendre :

- un plat à partager
- couverts et assiettes

Formation cofinancée
par :



Formation organisée par

