



PERMA' KILTIR

Réunion

FORMATION : " VALORISER ET TRANSFORMER LES VÉGÉTAUX (FRUITS, LÉGUMES, FLEURS ET AROMATES) POUR LEUR VENTE"

Dates :

-**session 1**: 7,13,20,27 juin 2022 et 4,11,18 juillet 2022

-**session 2**: 8,11,18,25 août 2022 et 1,5,8 septembre 2022

Durée de formation : 49 heures, soit 7 jours

Lieu de Stage : **Ferme Feuille Songe**
245 RUE CLAUDE MARION 97480 SAINT-Joseph

Horaires : de 8h à 12h et de 13h à 16h

Effectif : 8 à 10 apprenants/journées

Niveau de connaissance préalable requis : Aucun prérequis.

Public : Agriculteurs, Conjointes collaborateurs et Aides familiaux
Autres : Porteurs de projet en transformation alimentaire

FORMATRICE : Carole DAFFREVILLE

*Gérante de la Ferme Feuille Songe, Associée de Perma'Kiltir Réunion
Carole est une de nos associées fondatrice.*

Titulaire d'un BPREA en 2011, Carole met en place en 2013 la Ferme Feuille Songe.

*Elle acquiert la certification AB en polyculture/élevage en 2013 pour sa ferme.
Elle se forme régulièrement à diverses techniques agricoles, de transformation mais également de gestion de projet en intelligence collective.*

Elle a choisi de partager ses connaissances et son expérience, auprès des professionnels mais également des particuliers, en devenant formatrice et intervient, depuis plusieurs années dans plusieurs organismes de formation.

Les divers domaines dans lesquels elle intervient sont : Agricultures et pratiques agro-écologiques depuis 2014 et Valorisation et transformation végétale des produits de la ferme. Formée en permaculture, elle met en pratique la méthodologie à travers son exploitation et l'expérimente. À travers la formation, elle vous fera part de ses retours, cela dans la joie et la bonne humeur qui la caractérisent.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

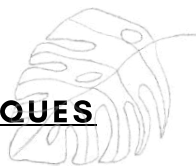
- Appliquer la réglementation dans le cadre de la transformation végétale
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réaliser la transformation de tous types de végétaux et appliquer les technologies de conservation adaptées,
- Identifier et appliquer les bonnes pratiques anti-gaspillage et zéro déchet
- Concevoir un atelier de transformation et le budgétiser

PROGRAMME DE FORMATION :

- Appliquer la réglementation dans le cadre de la transformation végétale
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réaliser la transformation de tous types de végétaux et appliquer les technologies de conservation adaptées,
- Identifier et appliquer les bonnes pratiques anti-gaspillage et zéro déchet
- Concevoir un atelier de transformation et le budgétiser
- Se documenter et Respecter la réglementation en vigueur, appliquée à la transformation végétale et la vente des produits finis
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiènes alimentaires
- Identifier les différents familles de produits transformés
- Identifier le rôle et les caractéristiques des différents matières premières
- Identifier le matériel et équipements nécessaires à la réalisation des produits transformés
- Identifier les éléments de la tenue vestimentaire et EPI
- Suivre une fiche technique et Réaliser des recettes en respect aux bonnes pratiques d'hygiène
- Analyser la qualité des fruits et légumes et Adapter ses techniques de fabrication en suivant de bonnes pratiques anti-gaspillage et zéro déchet
- Identifier les différentes altérations microbiennes lors d'une transformation agroalimentaire
- Identifier les différents contrôles de mesure et de qualité
- Mettre en place les éléments de traçabilité à l'entrée et à la sortie
- Choisir le conditionnement adapté pour la conservation et la valorisation marchande de son produit



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



Pédagogie active alternant:

- Des apports théoriques : support de présentation, support numérique
- Des apports pratiques : mises en pratique, exercices,...

LES PLUS OU ATOUTS DE CETTE FORMATION :

- Formation très complète pour démarrer ou conforter ses connaissances
- Attestation d'hygiène délivrée
- Formatrice-agricultrice expérimentée ayant participé au salon internationale de l'agriculture et membre de la Confrérie des confituriers et artisans confiseurs de la Réunion
- Apprentissage théorique et pratique Les stagiaires repartent avec leurs fabrications

TARIFS

- **Tarif de base : 1078 €**
- **Tarif privilège (particulier financé sur ses fonds propres) 970,20 €**



contact

SCIC PERMA'KILTIR RÉUNION
Nadia MALET
Responsable Pôle Pédagogique
Référente Handicap

formation@permakiltir.re

06 92 50 48 12

22 Rue Denis Diderot - 97419 LA POSSESSION

Déclaration d'activité de formation enregistrée sous
le n° 98 97 30814 97 auprès de la DIECOTE de La Réunion
(ce numéro de déclaration ne vaut pas agrément de l'Etat).

