



FORMATION

"VALORISATION ET TRANSFORMATION DES VÉGÉTAUX (FRUITS, LÉGUMES, FLEURS ET AROMATES) POUR LEUR VENTE"



LA FERME FEUILLE SONGE
245 rue Claude Marion
La Crête II - Saint-Joseph



18, 25 février,
4, 11, 18 et 25 mars
2023



08:00-12:00
13:00-16:00



42 heures
sur 6 jours



6 à 10 personnes
inter entreprise



Aucun
pré-requis



Toute personne
majeure



Formatrice

Carole DAFREVILLE

« Vous êtes agriculteur.rice, conjoint.e
collaborateur.rice, aide familiale, ou porteur.se d'un projet
en transformation alimentaire ?

Vous êtes débutant.e ou expérimenté.e et avez envie de
découvrir ou redécouvrir comment valoriser et transformer
les légumes, fruits, fleurs et aromates, pour les vendre ?

Alors, cette formation est faite pour vous !

La transformation est une activité qui apporte
de la valeur ajoutée à un produit brut.

Ainsi élargir sa gamme, toucher de nouveaux clients ou
fidéliser sa clientèle assurent une diversité de produits en
saison creuse et évite les pertes et le gaspillage.

Notre formatrice partagera avec vous
ses connaissances en transformation alimentaire,
mais également en restauration commerciale.

Ces techniques vous aideront à donner
des ailes à votre projet.



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Conformément à l'article L.6313-1 du Code du travail, cette action entre dans la catégorie des actions de formation.



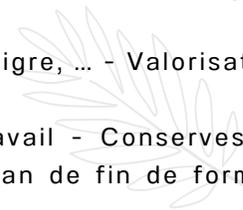
- Réaliser la transformation de végétaux conformément à la réglementation
- Identifier les matières premières et le matériel de la transformation végétale
- Appliquer les technologies de conservation adaptées
- Mettre en œuvre les règles d'étiquetage
- Identifier et appliquer les bonnes pratiques anti-gaspillage et zéro déchet
- Concevoir, gérer et budgétiser un atelier de transformation alimentaire



CONTENU PÉDAGOGIQUE



- JOUR 1 : Accueil - Visite de l'atelier - Technologies des confitures et produits apparentées - Organisation de travail en équipe - Traçabilité
- JOUR 2 : Technologies du sirop et gelée ou confit de plante - Valorisation des déchets de fabrication - Traçabilité
- JOUR 3 : Étiquetage et réglementation - Organisation de travail - Pâte de fruit et autres produits sucrés - Valorisation des déchets de fabrication - Traçabilité
- JOUR 4 : Technologies des conserves sucrées/salées, pasteurisées et autres - Organisation de travail - Conserves sucrées pasteurisées - Conserves salées pasteurisées, au vinaigre, ... - Valorisation des déchets de fabrication
- JOUR 5 : Organisation de travail - Conserves salées pasteurisées, au vinaigre, ... - Valorisation des déchets
- JOUR 6 : Conception et budgétisation d'un labo - Organisation de travail - Conserves salées pasteurisées, au vinaigre, ... - Evaluation des acquis et correction - Bilan de fin de formation - Evaluation de la satisfaction des stagiaires - Clôture



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



Pédagogie active alternant :

- Apports théoriques : support de présentation, support numérique
- Apports pratiques : ateliers et travaux dans l'atelier de transformation

MOYENS TECHNIQUES



- Atelier de transformation pour expérimentation directe, et éventuellement, espace de formation équipé d'un paperboard et d'un vidéoprojecteur
- Utilisation éventuelle du matériel et des installations techniques du site pour différentes activités
- Support pédagogique pour le suivi du déroulement de l'action de formation

ÉVALUATION DES ACQUIS ET DE LA QUALITÉ DE LA FORMATION



- Entretien de positionnement avant la formation
- Auto-positionnement en début et en fin de formation
- Evaluation et validation continue, de l'intégration et de l'application des objectifs à travers exercices et interrogations individuelles et collectives

⚠ *Formation ni certifiante, ni qualifiante*



SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION

- Feuille d'émargements signée par la formatrice et les apprenants à chaque 1/2 journée
- Attestation individuelle de formation remise en fin de formation



À PROPOS DE LA FORMATRICE

Titulaire d'un BPREA en 2011, **Carole DAFREVILLE** met en place la Ferme Feuille Songe en 2013. Elle acquiert la certification AB en polyculture/élevage pour sa ferme la même année. Elle se forme régulièrement à diverses techniques agricoles, de transformation, mais également de gestion de projet en intelligence collective. Elle choisit de partager ses connaissances et son expérience, auprès des professionnels ainsi que des particuliers, en devenant formatrice et intervient, depuis plusieurs années dans différents organismes de formation. Les divers domaines dans lesquels elle intervient sont l'agriculture et les pratiques agro-écologiques (depuis 2014), et la valorisation et la transformation végétale des produits de la ferme. Formée en permaculture depuis 2018, elle met en pratique la méthodologie à travers son exploitation et l'expérimente. À travers la formation, elle vous partagera ses retours d'expérience, et cela dans la joie et la bonne humeur qui la caractérisent.



- Tarif de base : **924,00 €**
(soit 22,00 € de l'heure)
- Tarif *Privilège* particulier
(fonds propres) : **831,60 €**
(soit 19,80€ de l'heure)

Date limite d'inscription :
11 janvier 2023

Demandez le programme plus détaillé et votre bulletin de pré-inscription par téléphone ou par mail



ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap. Notre organisme tente de donner les mêmes chances à tous d'accéder ou de maintenir l'emploi. Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation ; pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins et notre capacité à y répondre.

Pour toute question relative à l'accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap, merci de nous contacter.

contact

SCIC PERMA'KILTIR RÉUNION
22 Rue Denis Diderot - 97419 LA POSSESSION

Nadia MALET

*Responsable Pôle Pédagogique
Référénte Handicap*

formation@permakiltir.re

06 92 50 48 12

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

**Organisme certifié Qualiopi -
N° certificat : FR071198-1**

Financement possible auprès de :
OPCO (Vivéa, Uniformation, ...), Etat,
Région, Pôle Emploi, Agefiph, ...