

TRANSFORMATION DES FRUITS A COQUE

Du 12 au 13 novembre 2025

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences techniques et réglementaires en transformation fermière et artisanale des fruits à coque (noix, noisettes, amandes) afin de démarrer ou renforcer une activité économique.

• CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique : 5 h

- Étude des caractéristiques particulières des fruits à coque, et influence sur la conservation
- Étude des opérations préliminaires à la transformation : Séchage, décorticage /émondage,
- Étude de divers procédés de transformation de fruits à coque :
 - * **Torréfaction**
 - * **Pâtes à tartiner, purée et praliné**
 - * **Poudres et autres formes de fruits à coque découpés**
- Étude de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, de composition des produits, d'hygiène et de conception d'atelier.
- Étude du matériel nécessaire à la transformation : exemples de matériels, coût, mise à disposition de catalogues fournisseurs.

Travaux pratiques en atelier de transformation (9 h): Fabrication de pâtes à tartiner, purées

- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits végétaux.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **14 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif Individuel payant : 25 €/heure, soit 175 € par jour et par personne.

Prises en charge possibles / Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- Statut agricole : Chef entreprise agricole (non salarié), conjoint-collaborateur, cotisant solidaire : formation éligible à VIVEA : Tarif horaire et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.
- Statut agricole : Créateur entreprise en parcours à l'installation. **Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans votre Plan de Professionnalisation Personnalisé. Financement CPF à prioriser** lorsque possible.
 - Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025 .
- Compte Personnel de Formation (CPF) : formation éligible/tarif 25 € / h
- Demandeurs d'emploi : **Attention, financement par CPF à prioriser** - Possibilité de financement Pôle-emploi (par AIF), nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi - Tarif 25 €/ heure
- Chefs d'entreprise : Fonds d'Assurance Formation - Tarif 25 € / heure

CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes



Date de dernière mise à jour : 05/09/2024