

# TRANSFORMATION DES FRUITS - Sessions 2025

Du 27 au 31 janvier - Du 3 au 7 mars - Du 7 au 11 avril - Du 12 au 16 mai  
Du 15 au 19 septembre - Du 13 au 17 octobre - Du 1<sup>er</sup> au 5 décembre

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences techniques et réglementaires en transformation fermière et artisanale des fruits afin de démarrer ou renforcer une activité économique.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Apport théorique : 14 h

➤ Étude des divers procédés de conservation des fruits transformés :

\*technologie des produits gélifiés (confiture / gelée / pâtes de fruit)

\*technologie des jus, nectars et sirops (méthodes d'extraction, pasteurisation et embouteillage)

\*conserves de fruits (compotes / fruits au sirop)

\*congélation / surgélation

➤ 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 (21 h):

Fabrication de confiture, gelée, coulis, jus, nectar, sirop, compote.

➤ 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 : **35 heures**

Horaires : **lundi à vendredi : 08h30 – 17h**

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnaire, 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 / personne.

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

➤ Formation éligible au Compte Personnel de Formation ( CPF) : Tarif 25 € / heure

➤ 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 le PPP - Financement CPF à prioriser lorsque possible  
Sinon, Tarif VIVEA et plafond annuel de prise en charge selon grille tarifaire et conditions VIVEA 2025.

➤ Demandeurs d'emploi : 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

## CFPPA de Lozère- site de Florac

2 place ancienne gare

48400 FLORAC TROIS RIVIERES

Tél : 04 66 65 65 62

[cfppa.lozere@educagri.fr](mailto:cfppa.lozere@educagri.fr)

[www.epl-lozere.fr/formations-courtes](http://www.epl-lozere.fr/formations-courtes)



Date de dernière mise à jour : 14/11/2024