

## INSCRIPTION

Le bulletin d'inscription doit être complété et adressé

- par courrier à :

FRAB Nouvelle-Aquitaine  
12 bis rue St-Pierre  
79500 MELLE

- ou par mail à

[p.pierre@bionouvelleaquitaine.com](mailto:p.pierre@bionouvelleaquitaine.com)

## AVANT LE 25 JANVIER

- Nous vous invitons à vous inscrire le plus rapidement possible, et dans les délais, pour permettre une bonne organisation de la formation

## RENSEIGNEMENTS

Agrobio 47

05 53 41 75 03

[a.lamantia47@bionouvelleaquitaine.com](mailto:a.lamantia47@bionouvelleaquitaine.com)



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •

## Conditions générales de service

- Le bulletin d'inscription doit être accompagné du règlement par chèque de la formation
- Pour les candidats à l'installation, une « attestation pour les personnes en démarche d'installation » doit être fournie (elle est à demander au Point Accueil Installation Transmission de votre département)
- La FRAB adresse au signataire du bulletin :
  - une facture ayant valeur de convention de formation simplifiée (numéro d'agrément : 75331050733)  
Ordonnance 2005-731 du 30 juin 2005 (JO du 1.7.05) relative à la simplification et à l'adaptation du droit dans les domaines de la formation professionnelle et de l'emploi Art. L 6353-2. Circulaire DGEFP n° 2006-10du 16.3.06 (BOT n° 2006-4 du 30.4.06).
  - une attestation de présence.
- Délai de rétractation, dédit, abandon, assiduité et sanction
  - Un délai de rétractation de 5 j est prévu : il court à compter de la date de signature du bulletin d'inscription. Toute personne signataire du bulletin d'inscription moins de 10 jours avant le début de la formation n'aura pas de délai de rétractation
  - Au delà du délai de rétractation de 5 jours, en cas de rétractation ou d'abandon ou d'absence en cours de cycle, les frais de participation seront exigibles en totalité par l'organisme de formation. Ils pourront être majorés du montant de financement non-perçu par VIVEA ou par l'OPCA financeur de la formation, suite à l'absence du stagiaire
- Nature de l'action de formation : l'action de formation entre dans la catégorie des actions « d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances » prévue par l'article L6313 du code du travail.

## EN PRATIQUE

### Tarifs

- 30€ agriculteurs adhérents,
- 60€ agriculteurs non adhérents, non agriculteurs : nous contacter

### Repas de midi

auberge espagnole

### Prise en charge

Agriculteurs, vous pouvez :

- couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation
- bénéficier d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement pour départ en formation. Renseignements : [www.servicedereplacement.fr](http://www.servicedereplacement.fr)

Salariés : le coût de la formation peut partiellement être pris en charge par le FAFSEA

### Lieu et horaires

De 9h00 à 17h00

Gaec Au Rythme des saisons, Moncrabeau (47)

Durée : 14 heures



## Transformation et conservation des fruits et légumes à la ferme : produits sucrés et aigres doux

Les 1 et 2 février 2018



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •



• AGROBIO 47 •

# BULLETIN D'INSCRIPTION

Formations du réseau FRAB Nouvelle Aquitaine

TITRE DE LA FORMATION : **Transformation et conservation des fruits et légumes à la ferme : produits sucrés et aigres doux**  
N° VIVEA : R075/2018/995

NOM :  
Prénom :  
Entreprise :  
Adresse :  
CP : Commune :  
Téléphone :  
Mail :

Statut :  
 Chef d'exploitation  
 Conjoint collaborateur  
 Salarié agricole  
 Cotisant solidaire  
 Aide familiale  
 Autre :

Date de naissance :

Niveau d'études :  
 Fin de scolarité obligatoire  
 BAC  
 BAC+3 et 4  
 BEP, BPA, BEAP, CAP  
 BAC+2  
 BAC+5 et plus

Adhésion à une association du réseau FRAB :  
 Non  
 Oui, laquelle :

J'ai pris connaissance des conditions générales de service et je les accepte,

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_  
Signature

**Vos attentes par rapport à la formation**

J'ai déjà suivi une formation sur ce thème :  
 Non  
 Oui, laquelle :

Quelles sont les nouvelles connaissances / les nouvelles pratiques que je souhaite acquérir :

VALORISATION DES PRODUITS



Les 1 et 2 Février 2018

**Transformation et conservation des fruits et légumes à la ferme : produits sucrés et aigres doux**

## OBJECTIF

Etre autonome dans la fabrication des produits transformés sucrés et aigres doux à base de fruits et de légumes.

## PROGRAMME

- Etude de la réglementation en vigueur.
- Etude des pré-traitements : tri, préparation, blanchiment.
- Etude des technologies de transformation et de conservation : étapes de fabrication, paramètres à maîtriser, auto-contrôles à réaliser, atouts et contraintes. Seront abordés : la fabrication de produits gélifiés ou assimilés (types confitures, gelées, pâtes de fruit) ; la fabrication de boissons à base de fruits (type jus, nectar, sirop) ; la fabrication de produits appertisés (à base de fruits ou légumes, tel que fruits au sirop, condiments type chutney, ketchup...).
- Etude du matériel de transformation.
- Travaux pratiques en atelier de transformation : fabrication de confiture, coulis, ou chutney.

**INTERVENANT** Yoann ROBERT, formateur au CFPPA de Lozère

**RESPONSABLE DU STAGE** Anaïs LAMANTIA ~ Conseillère projets à la FRAB Nouvelle Aquitaine