

# Premiers pas vers la création d'une conserverie de légumes

## Maîtriser les enjeux réglementaires et sanitaires pour la création d'une conserverie.

### Public cible

Agriculteurs·trices qui souhaitent diversifier leurs productions et mieux les valoriser.

### Objectifs

Maîtriser les enjeux réglementaires et sanitaires pour la création d'une conserverie.

### Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

### Contenu

Matin :

- Présenter les projets de chacun des stagiaires.
- Maîtriser les enjeux réglementaires et sanitaires pour la création d'une conserverie.
- Commencer à dimensionner son projet.
- Acquérir des outils pour chiffrer son projet.

Après-midi :

- Découvrir l'atelier et sa conception.
- Comprendre et apprendre les techniques de préparation (recettes) et de transformation (pasteurisation, stérilisation appertisation) dans le respect des règles sanitaires et de sécurité.
- Être capable de concevoir son atelier, définir et adapter ses choix de production et de commercialisation en fonction de son projet.

### Modalité d'enseignement

présentiel

### Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques Exposé (apports chronologiques, techniques) des intervenant(e)s Apports théoriques et transfert d'expérience. Questions/Réponses, échanges sur la base du vécu des stagiaires et de leurs expériences Travail de questionnements de l'intervenant à l'attention des stagiaires et reformulation éventuelle

### Moyens matériels

Paper Board Vidéo projecteur Support papier

### Modalités d'évaluation des acquis

Questionnaire de satisfaction en fin de session permettant d'évaluer les points tels que la facilité d'accès à l'offre, la facilité d'inscription à la formation, les qualités pédagogiques du formateur, les moyens pédagogiques employés, la qualité de l'apport théorique. Tour de table et bilan oral avec synthèse écrite réalisée par l'animatrice.

### Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF

ARDEAR CVL 24410107341

### Références qualités

qualicert,qualiopi

### Dates, lieux et intervenants

**08 nov 2021**

09:15 - 17:30 (8hrs)

la Chapelle Montligeon

28630

Jade Fructus

### Financier(s)



### Financement de la formation et pièces à fournir

### Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 28/09/2021

### Tarifs

Adhérent 215€

Non adhérent 215€

Non agricole 215€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

### Plus de renseignements

Alexandra Céalis

contact@adear28.org

ADEAR 28

**Taux de satisfaction : 90%%**

Apportez repas et couverts pour le midi



**Modalités d'accès :**