

DELEGATION CENTRE

## Découvrir la transformation des fruits, comprendre et analyser la mise en œuvre pratique

Méthode : alternance d'apport théorique et de travail pratique en atelier

Public : tout agriculteur (trice), porteur de projet ayant un projet de valorisation des fruits

Lieu de stage : Cibial Les Vaseix

Tarif : gratuit pour les contributeurs Vivéa

Organisateur : CFPPA et Cibial Les Vaseix

Responsable du stage pour inscription : N. NOUHAUD 05.55.48.44.30 ou C. VILLELEGER 05.55.48.44.05

**Objectifs** : Découvrir, comprendre et analyser les étapes de transformation et de stabilisation des fruits en respectant les règles d'hygiène et de qualité.

DATES	OBJECTIFS	REALISATIONS POSSIBLES
24 et 25 juin 2013	<p><u>La maturation des fruits</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fruits climactériques et non climactériques</li> <li>- Biosynthèse et action de l'éthylène</li> <li>- Développement de l'aptitude à mûrir</li> <li>- Régulation de la maturation des fruits non climactériques</li> <li>- Effets des facteurs externes sur la maturation</li> </ul> <p><u>Les fruits frais prêts à l'emploi dits de « 4<sup>ème</sup> gamme »</u></p> <p><u>Les techniques de pasteurisation et de stérilisation</u></p> <p><u>La congélation</u></p> <p><u>Le séchage</u></p> <p><u>La conservation par le sucre</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Confitures, gelées, fruits au sucre</li> </ul> <p><u>Les jus de fruits</u></p>	<p>Fabrication de conserves pour valoriser :</p> <p>Fabrication de confitures, sorbet, coulis, nectar, liqueur</p>