

DELEGATION CENTRE

Découvrir la transformation des légumes, 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 légumes

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 denrées alimentaires en respectant les règles d'hygiène et de qualité.

| DATES | OBJECTIFS | REALISATIONS POSSIBLES |
|--|---|---|
| 26 juin et 1 ^{er} juillet 2013 | <p><u>Evolution des légumes après récolte et conservation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bases de la physiologie des légumes après récolte - Le brunissement enzymatique - La chaîne du froid : stockage, transport, distribution - Incidence physiologique de la conservation du froid - Conservation et conditionnement des légumes sous gaz <p><u>La transformation des légumes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - La conserve appertisée - Les surgelés - La quatrième gamme - La cinquième gamme - Les légumes fermentés | <p>Fabrication de conserves pour valoriser :</p> <ul style="list-style-type: none"> soit les légumes d'hiver : veloutés, tartinables, soit les légumes de fin de période estivale : garniture, coulis <p>Fabrication de produits surgelés : purées, palets.</p> |



Établissement Public Local d'Enseignement
et de Formation Professionnelle Agricole
de Limoges et du Nord Haute-Vienne