CRÉER UN ATELIER DE TRANSFORMATION À LA FERME TOUTES PRODUCTIONS

Créer son atelier de transformation à la ferme, beaucoup d'agriculteurs y pensent, mais hésitent à se lancer. C'est pourtant un bon moyen de créer de la valeur ajoutée. Grâce à cette série de vidéos, vous découvrirez les différents modes de transformations possibles et les moyens nécessaires à mettre en œuvre. Pour transformer de la viande, du poisson, des fruits et légumes, du lait ou encore des céréales, il existe de nombreux process : déshydratation, surgélation, mise sous vide, lactofermentation, salage, pasteurisation, stérilisation ... Vous y verrez plus clair dans toutes ces techniques. Mais vous découvrirez aussi les étapes de création d'un laboratoire de transformation ainsi que ses aspects économiques. Sans oublier bien sûr le volet réglementaire !

POUR QUI ?

- Agriculteurs qui souhaitent transformer leur production agricole, quelle que soit leur production
- Porteurs de projets en circuit court et transformation alimentaire

CONTENU

- 29 vidéos
- 4 quiz pour vérifier vos acquis

OBJECTIFS

- Connaître les spécificités des différentes matières premières alimentaires
- Identifier tous les types de transformation des matières premières alimentaires
- Connaître les 10 étapes clés de la création d'un laboratoire de transformation à la ferme
- Acquérir des notions de coûts et de charges d'un laboratoire de transformation
- Connaître les différentes règles sanitaire et d'étiquetage en circuit court

PRE-REQUIS

- Savoir se servir d'un ordinateur

PROGRAMME

1. LES DIFFERENTES MATIERES PREMIERES ALIMENTAIRES
2. LA TRANSFO ET LA CONSERVATION CRUE
3. LA TRANSFO ET LA CONSERVATION AVEC TRAITEMENT THERMIQUE
4. LES 10 ETAPES DE LA CREATION D'UN LABO DE TRANSFORMATION
5. APPROCHE ECONOMIQUE DE LA CREATION D'UN LABORATOIRE
6. ASPECTS REGLEMENTAIRES DE LA TRANSFORMATION

3H30 DE FORMATION