



Transformation des petits fruits

Objectifs de la formation

Accompagner la réflexion des personnes porteuses d'un projet de transformation de petits fruits sur l'ensemble des étapes de la cueillette à la commercialisation

- Identifier les différentes étapes d'un projet de transformation de petits fruits
- Connaître les caractéristiques, qualités et exigences des petits fruits
- Connaître les différentes méthodes de transformation des petits fruits, leurs avantages et inconvénients
- Savoir cueillir, préparer et stocker pour la transformation
- S'intéresser à l'étape de commercialisation des produits transformés à base de petits fruits

Programme

- Les petits fruits:
 - De quels fruits parlent-t-on ? Cassis, caseille, framboise, groseille, myrtille..
 - De la cueillette au stockage
 - Caractéristiques des fruits utiles à la transformation et prises de mesure (PH, BRIX..)
- Techniques et règles de commercialisation
 - Les différentes techniques de transformation adaptées aux petits fruits
 - Commercialiser : comment, pourquoi ?
 - Prochains pas pour accompagner votre projet

Pour qui?

- Toute personne installée, cours d'installation ou ayant un projet d'installation, et particulier qui souhaite transformer des petits fruits dans un but de commercialisation ou d'auto consommation

Pré-requis de cette formation :

- *Aucun*

Pour les personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins, quelque soit votre situation pour que l'on puisse ensemble aménager au mieux la formation. En effet la plupart de nos formations, pour leur partie pratique, se déroulent en extérieur sur des terrains non goudronnés.

A prévoir: Nos formations sont en partie en extérieur ou en laboratoire. Pensez à vous équiper en fonction du temps et des travaux à réaliser : veste chaude, chaussures adaptées, tenue étanche pour les transformations. Pour certaines formations, vous pouvez amener votre matériel (sécateur, petite scie,...).

Les repas sont généralement pris en commun sur le lieu de la formation. Ils ne sont pas compris dans le coût de la formation, pensez à apporter votre repas.

Durée de la formation : 7.00 heures

Lieu de la formation : Fédération Renova route de Montbrun Bocage 09350 Daumazan sur Arize

Moyens humains et pédagogiques

- Les formateur-trices :

Association Chemins Communs avec Ella Townsend, formatrice et productrice

L'équipe de formateur.rice.s de Renova est composée de profils variés, qui puisent leurs savoirs dans leur activité principale de paysan.ne, pépiniériste, transformateur.rice, et nourrissent ainsi la diversité d'approches de nos formations. Le Réseau Semences Paysannes accompagne nos intervenant.e.s via une amélioration continue des techniques d'animation.

- Les espaces pédagogiques

Renova dispose de plateaux pédagogiques de proximité (Pépinière professionnelle, Verger associatif, laboratoire des Ateliers Renova, châtaigneraie productive de Gachou (Fabas 09)

Evaluation des acquis

Les stagiaires sont évalués tout au long de la journée par le formateur qui s'assure que chaque stagiaire réalise les opérations étudiées et les gestes techniques associés. Il valide par le questionnement, l'observation, ainsi qu'une auto évaluation des compétences acquises est réalisée en fin de formation. Une attestation individuelle de formation est délivrée sur demande.

Coûts et conditions de prise en charge

Tarif Particulier (total) : 90.00 euros (tarification solidaire : 90€/jour ou 110€/ jour selon vos moyens financiers).

Tarif VIVEA (total) : 175.00 euros. --> Envers les exploitant.e.s, porteur.se.s de projet agricoles a minima cotisants solidaires MSA, avec droits ouverts. *Tarif horaire de 25 à 36 euros selon grille tarifaire VIVEA en vigueur. Attention à vérifier votre plafond annuel de prise en charge avant inscription.*

Pro / OPCO (total) : 250.00 euros.

Pour tout autre mode de financement, veuillez nous contacter.

Vous devez avoir régularisé votre adhésion à la Fédération Renova d'un montant de 25€/an (comptage du 1er novembre au 31/10 de l'année suivante).

Modalités d'inscription

Pour vous pré-inscrire à nos formations :

<https://federationrenova.fr/formations>

Un questionnaire de positionnement à l'entrée à la formation vous sera adressé pour valider votre inscription.

Fédération Renova

route de Montbrun Bocage
09350 Daumazan sur Arize

Email : asso@federationrenova.fr

Tel : +33561678607