



# Transformer, conserver et valoriser les productions végétales

NEW



31 mai au 04 juin 2027

## Objectifs pédagogiques :

- ✓ Réaliser des produits transformés à base de fruits et légumes en respectant un protocole de fabrication
- ✓ Mettre en oeuvre des techniques de conservation adaptées aux objectifs de qualité et de commercialisation
- ✓ Conditionner, étiqueter et contrôler les produits transformés afin d'assurer leur conformité et leur conservation

## Programme :

### Réaliser une transformation par traitement thermique

- Principes de pasteurisation et de stérilisation
- Préparation des fabrications
- Paramètres de transformation et points de vigilance

### Produire et conserver des préparations végétales

- Organisation d'une fabrication
- Choix des procédés de conservation
- Conditions de stockage

### Mettre en œuvre des techniques alternatives de conservation

- Fabrication d'un produit lactofermenté
- Réalisation d'un produit séché
- Comparaison des techniques de conservation

### Conditionner, commercialiser et contrôler la qualité des produits

- Conditionnement des productions réalisées
- Création des étiquettes
- Contrôles organoleptiques et réglementaires
- Bilan technique des fabrications



**Durée** 28 h, 4 jours



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 1360 €



**Certifiant** Oui (RNCP39156)  
Eligible CPF



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU