

## Fiche Formation

### « Transformation – Conservation des Végétaux pour la Vente »

# Lactofermentation, piments et conservation au vinaigre

Lieux :	Dates :	Horaires :
<b>St - Philippe</b>	<b>30 septembre, 1<sup>er</sup>, 7 et 8 octobre 2024</b>	8h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30
<b>Bras - Panon</b>	<b>3, 4, 10 et 11 octobre 2024</b>	8h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30
<b>St – Gilles – les - bains</b>	<b>21, 22, 24 et 25 octobre 2024</b>	8h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30

*Autres dates et lieux possibles sur demande, n'hésitez pas à nous contacter.*

<p><b>Durée :</b> 28h sur 4 jours</p> <p><b>Formateur :</b> Mélanie NOWIK, Formatrice permanente chez GoAgro, spécialisée dans le domaines de la transformation - conservation des produits fermiers et artisanaux (végétaux, volailles) depuis 2008.</p> <p><b>Nature de l'action :</b> formation qualifiante</p> <p><b>Modalité :</b> Présentiel</p> <p><b>Effectif :</b> 12 personnes maximum (4 minimum)</p> <p><b>Tarif :</b> 35€/h – tarif spécial VIVEA : 30€/h</p> <p><b>Financement :</b> en fonction de votre situation professionnelle, une prise en charge allant jusqu'à 100 % est possible par votre OPCO ou FAF : VIVEA, AGEFICE, FAFCEA, OPCO EP, Pôle Emploi, ...</p> <p>Cette formation n'est pas éligible au CPF.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter pour un devis personnalisé et/ou des renseignements sur les démarches à effectuer pour une prise en charge selon votre situation professionnelle</p>	<p><b>Public :</b> agricultrices, agriculteurs, conjoints collaborateurs, aides familiaux, artisan.e.s, salarié.e.s, porteurs de projet, demandeurs d'emploi, fabricants de produits fermiers ou artisanaux en vente direct aux consommateurs ou via des circuits courts ou de proximité, dans le cadre d'une création d'entreprise ou pour diversifier une activité existante.</p> <p>Sur toute l'île de la Réunion.</p> <p><b>Pré-requis :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir lire, écrire, compter en français</li> <li>- Avoir une activité ou un projet en lien avec le sujet de la formation</li> <li>- Avoir envie d'apprendre et de participer</li> </ul> <p><b>Accessibilité Handicap :</b> Les lieux de formation sont accessibles aux PMR. Pour les autres situation de handicap : nous contacter pour étudier la mise en place des moyens de compensation adaptés.</p> <p><b>Délai d'accès :</b> date de clôture des inscriptions selon financeur – nous consulter</p>
---	---

**Référente pédagogique et administratif :** Mélanie NOWIK

Contact tél : 0692 94 36 95 / e-mail : [m.nowik@goagro.re](mailto:m.nowik@goagro.re)

« N'hésitez pas à me contacter pour des renseignements concernant cette formation, pour étudier ensemble comment financer votre inscriptions selon votre situation (agriculteur, chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi) ou pour programmer une session selon vos besoins. »

## ■ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vise à apporter des compétences techniques et réglementaires en lactofermentation et conservation au vinaigre afin de démarrer ou de renforcer une activité économique.

Elle est adaptée pour les activités de transformation de petits volumes, essentiellement manuelles avec du matériel simple, dans la cuisine ou dans un petit laboratoire, dans le cadre d'un projet de commercialisation en circuits courts ou de proximité.

A l'issue de cette formation vous serez capable de :

- Transformer les produits dans le respect des bonnes pratiques professionnelles
- Adapter les recettes à vos goûts et/ou cas particuliers tout en garantissant la bonne conservation et la sécurité du produit
- Réaliser l'étiquette conformément aux mentions d'étiquetage obligatoires pour commercialiser les produits (les aspects marketing de l'étiquetage ne sont pas abordés dans cette formation).

## ■ PROGRAMME

### Introduction

Accueil des participants, présentation de la formation, recueil des attentes des stagiaires et de leur niveau de connaissance.

### Définitions et principes de fabrication

Définition des lactofermentations, piments et conserves au vinaigre

Présentation de différentes méthodes et description des ingrédients nécessaires

Détermination de la durée de vie (DLC / DDM) et des conditions de conservation, de stockage, de commercialisation

### Mise en pratique :

Réalisation d'une recette de **produits lactofermentés en saumure** à base de concombres, papaye verte, et/ ou carotte selon matières premières disponibles.

Réalisation de recettes de **produits lactofermentés « dans son jus »** sur une base d'achards de légumes (chou, carotte, haricot vert ou autre selon matières premières disponibles) : 1 recette 100 % crue, 1 recette avec pâte d'épices cuite, 1 recette base papaye verte

Réalisation de 2 recettes de **produits lactofermentés « dans une sauce aromatique »** : 1 recette de kimchi : « vrai » kimchi à base de chou pet saï ou autre légume « façon kimchi » selon matières premières disponibles, et 1 recette de légumes façon piccalilli

Réalisation de 2 recettes de **produits lactofermentés « façon rougail »** à base d'aubergine, tomate, chou chou et/ou papaye verte selon matières premières disponibles

Réalisation de recettes de **piments** en lactofermentation et en conservation au vinaigre

Réalisation de 2 recettes de **pickles** à base de mangue verte et/ou papaye verte selon matières premières disponibles

Les différentes étapes sont réalisées en binôme ou en petit groupe en conditions pédagogiques avec du matériel simple :

- préparation du matériel et organisation du poste de travail
- préparation des végétaux (lavage, épluchage, découpe) et des différents ingrédients
- réalisation de la recette et mise en bocaux

## Auto-contrôles et suivi des fabrications

Description des causes d'échec, les erreurs à éviter, les défauts pouvant affecter les produits.

Présentation des auto-contrôles à réaliser et des documents de suivi à produire pour une recette sûre et reproductible. Réalisation des fiches de suivi de fabrication

Échanges sur les possibilités de variantes des recettes en fonction des goûts et/ou cas particuliers de chacun

## Règles d'étiquetage

Description des mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette des produits finis (les mentions facultatives et aspects marketing ne sont pas abordées dans cette formation)

Rédaction des mentions d'étiquetage pour chacun des produits fabriqués

## Bilan et évaluation de la formation

Évaluation des acquis et de la satisfaction

Échanges avec les participants sur les apports de la formation, mesure des besoins d'accompagnement encore nécessaires

## ■ MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Cette formation a été conçue pour être dynamique et conjuguer efficacité et plaisir pour l'apprenant. Elle vise à favoriser la participation de l'apprenant et l'interactivité dans le groupe et avec le formateur. Elle est construite et animée avec une alternance de méthodes affirmatives, interrogatives et actives et comporte

- des temps d'apports théoriques par la formatrice (par exposé oral) couplés à des échanges collectifs avec les participants (sous forme de questions à la salle, discussions, réponse aux questions).
- la démonstration des gestes par la formatrice et la mise en pratique par les stagiaires : les différentes étapes de fabrication des produits sont réalisées en binôme ou en petit groupe en conditions pédagogiques avec du matériel simple

La formation est dispensée en utilisant comme supports : des exposés oraux, des questions à la salle au début et en cours de session, des travaux pratiques.

Un support de formation remis à chaque participant en début de formation.

## ■ MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

Une feuille d'émargement est signée par chaque stagiaire pour chaque demi-journée de formation suivie.

Avant le démarrage de la formation, une évaluation initiale sous forme de quiz permettra de situer l'apprenant et de valider les pré-requis.

Tout au long de la formation, des évaluations pédagogiques par questionnaire oral, quiz, ou exercices d'application permettent de vérifier la bonne compréhension des apprenants.

En fin de formation :

- Évaluation des acquis des participants sous deux formes : quiz et observation de la maîtrise de gestes (grille d'évaluation)
- Évaluation de la satisfaction des participants "à chaud" par un questionnaire de 15 questions portant sur l'appréciation globale de la formation, réponse aux attentes, utilisation des acquis, aspects pédagogiques, organisation du stage.

Une **attestation de formation** nominative est remise à chaque participant avec le niveau d'acquisition des objectifs de formation