



Vos experts en Agro-Transformation

Formation « Transformation – Conservation des Végétaux pour la Vente »

Fabriquer des Sirops et Gelées de fruits et de plantes pour la Vente

■ Sessions 2025

Saint Gilles les bains (Roquefeuil)

3, 4, 10 et 11 février 2025

8h30 – 12h30 / 13h30 - 16h30

Saint Philippe (Souffleur d'Arbonne)

6, 7, 13 et 14 février 2025

8h30 – 12h30 / 13h30 - 16h30

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

Référente pédagogique et administratif : Mélanie NOWIK - 0692 94 36 95 - m.nowik@goagro.re

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

Durée : 28h sur 4 jours

Modalité : Présentiel

Nature de l'action : formation qualifiante

Formatrice : Mélanie NOWIK, Formatrice permanente chez GoAgro, spécialisée dans le domaines de la transformation - conservation des produits fermiers et artisanaux (végétaux, volailles) depuis 2008.

Effectif : 12 personnes maximum (4 minimum)

Public : 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 directe aux consommateurs ou via des circuits courts ou de proximité, dans le cadre d'une création d'entreprise ou pour diversifier une activité existante. Profil attendu :

- Avoir un projet en lien avec le sujet de la formation
- Avoir envie d'apprendre et de participer

Pré-requis : savoir lire, écrire, compter en français

Accessibilité Handicap : nous étudions ensemble la mise en place des moyens de compensation adaptés. Les lieux de formation sont accessibles aux PMR.

Délai d'accès : date de clôture des inscriptions jusqu'à la veille du démarrage de la formation selon modalité de financement mise en œuvre.

Coût et prise en charge : le tarif pour cette formation est de 35€ / h (soit 245€ / journée de 7h et 980€ pour les 28h). Une prise en charge jusqu'à 100 % est possible via votre OPCO ou Fonds d'Assurance Formation (VIVEA, AGEFICE, FAFCEA, OPCO EP, France Travail, ...).

Cette formation n'est pas éligible au CPF.

Les porteurs de projet qui auto-financent leur formation peuvent bénéficier d'un **tarif remisé** et **facilités de paiement**. Nous contacter pour étudier votre situation.

■ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vise à apporter des compétences techniques et réglementaires en Gelées et Sirops de fruits et de plantes 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).

■ CONTENU DE LA FORMATION

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 Sirops, des Gelées de fruits et des préparations à base de plantes et végétaux autres que fruits.

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.

Maîtrise des productions et auto-contrôles

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

Mise en pratique

Réalisation d'une ou deux recettes de sirop de fruit stabilisé par la chaleur (choix du fruit selon saison)

Réalisation d'une ou deux recettes de sirop de plantes stabilisé par la chaleur (choix des matières premières selon saison)

Réalisation d'une ou deux recettes de gelée de fruit selon la méthode avec pectine (choix du fruit selon saison)

Réalisation d'une ou deux recettes de gélifié de plante selon la méthode avec agar-agar (choix des matières premières selon saison)

Règles d'étiquetage des produits finis

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

■ MOYENS TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES

Cette formation a été conçue pour être dynamique et conjuguer efficacité et plaisir pour les participants. 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 au début et en cours de session, réponse aux questions, discussions).
- la démonstration des gestes par la formatrice
- la mise en pratique par les stagiaires : pour les travaux pratiques, les participants sont répartis en groupe de 3 ou 4 et réalisent les différentes étapes en conditions pédagogiques avec du matériel simple :
 - préparation du matériel et organisation du poste de travail
 - préparation des matières premières (lavage, épluchage, découpe) et des différents ingrédients
 - réalisation de la recette et conditionnement

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

■ MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

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

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

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

En fin de formation :

- Évaluation des acquis des participants sous deux formes : quiz et observation de la maîtrise des 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.
- Remise d'une **attestation de formation** nominative à chaque participant