



Vos experts en Agro-Transformation

Formation « Transformer les Végétaux pour la Vente »

Fabriquer des Confitures et Fruits Confits pour la Vente



■ Sessions 2025

BRAS-PANON : 30 juin, 1, 7 et 8 juillet 2025 (8h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30)

SAINT-GILLES (Roquefeuil) : 22, 23, 29 et 30 septembre 2025 (8h30 – 12h30 / 13h30 – 16h30)

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

■ Description de la formation

Durée : 28h sur 4 jours

Modalité : Présentiel

Effectif : 12 personnes maximum (4 minimum)

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.

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 et 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.

Prix : Le tarif pour cette formation est de 36€ / h, soit 1008€ pour les 28h de formation. Pour les porteurs de projet qui auto-financent leur formation, le tarif est de 21,42€/h soit 600€ pour les 28h de formation. Nous pouvons **étudier au cas par cas un tarif réduit** à 16,07€/h soit 450€ pour les 28h de formation. Nous contacter pour étudier votre situation et **obtenir votre devis personnalisé**.

Financement : Cette formation n'est **pas éligible au CPF** mais **finançable jusqu'à 100 % par votre OPCO** ou **Fonds d'Assurance Formation** (VIVEA, AGEFICE, FAFCEA, OPCO EP,...) ou par **France Travail**. Le **financement personnel** (par une entreprise ou un particulier) est aussi accepté. Nous pouvons proposer des **facilités de paiement**.

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

Modalités d'inscription : nous vous proposons 2 moyens pour ce faire :

1. Vous pouvez faire votre demande de devis ou de pré-inscription en ligne via notre site internet goagro.re - page [Formulaire de demande de devis](#). Puis nous vous contacterons pour évaluer vos besoins et attentes avant de confirmer votre inscription.
2. Vous pouvez contacter directement Mélanie NOWIK par téléphone ou WhatsApp au 0692 94 36 95 ou par email : m.nowik@goagro.re

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. »

■ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation vise à apporter des compétences techniques et réglementaires en fabrication de Confitures et Fruits Confits 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 Confitures et Fruits Confits.

Présentation de différentes méthodes et description des ingrédients nécessaires pour les fabrications.

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 de 2 recettes de **fruits confits** à base de papaye verte, chou chou, patate douce, manioc et/ ou citrouille selon matières premières disponibles.

Réalisation de 6 recettes de **confitures** selon 3 techniques différentes, à partir de fruits de saison

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. Rangement et nettoyage en fin de travail.
- préparation des végétaux (lavage, épluchage, découpe) et des différents ingrédients
- réalisation de la recette et mise en bocaux

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 binôme ou petit groupe et réalisent les différentes étapes en conditions pédagogiques avec du matériel simple :
 - préparation du matériel et organisation du poste de travail. Rangement et nettoyage en fin 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 questionnaire 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