

Formation « Transformer les végétaux pour la vente »

Fabriquer des Confitures et Fruits Confits pour la vente



■ Sessions 2026 à La Réunion (974)

- 19, 20, 26 et 27 mars 2026 à ST PIERRE (Campus de Terre Sainte) (8h30 – 12h00 / 13h00 – 16h30)
- Autres dates et lieux possibles sur demande, n'hésitez pas à nous contacter

■ Description de la formation

Durée : 28 h sur 4 jours (16h en travaux pratiques / 12h en salle)

Modalité : Présentiel

Effectif : 12 personnes maximum (4 minimum)

Nature de l'action : formation qualifiante

■ Public, Pré-requis

Public : agricultrices, agriculteurs, conjoints collaborateurs, aides familiaux, artisan.e.s, chef.fes d'entreprise, auto-entrepreneurs, salarié.e.s, porteurs de projet, demandeurs d'emploi, souhaitant développer leurs compétences techniques et réglementaires pour se lancer ou diversifier une activité de transformation de **produits fermiers** ou **artisanaux** dans un **petit laboratoire** (ou la **cuisine** lorsque c'est possible), pour la **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

La formation comporte de nombreux temps de travaux pratiques impliquant des **postures debout prolongées**, éventuellement le **port de charges** ; en cas d'incapacité, contactez nous pour adapter la formation.

Accessibilité Handicap : afin d'adapter la formation aux personnes en situation de handicap, contactez nous pour échanger sur vos besoins spécifiques.

■ 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. **La formation porte uniquement sur des recettes ayant un taux de sucres final suffisant pour porter la dénomination confitures.**

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 végétaux en garantissant la bonne conservation et la sécurité des produits finis
- Mettre en œuvre des recettes dans le respect des bonnes pratiques professionnelles
- 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.

Description des ingrédients nécessaires et présentation de méthodes de fabrication avec simplement du sucre et sans ajout de gélifiants.

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

Maîtrise des productions et auto-contrôles

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

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

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

Réalisation de recettes

Réalisation de 1 à 2 recettes de **fruits confits** à base de papaye verte, chou chou, patate douce, manioc et/ ou citrouille selon matières premières disponibles.

Réalisation d'au moins 4 recettes de **confitures** à partir de matières premières locales et 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

■ ORGANISATION

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

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 ou pour programmer une session selon vos besoins. »

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 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 en travaux pratiques (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

■ MODALITÉS PRATIQUES

Équipements mis à votre disposition : cuisine / laboratoire professionnel ou semi-professionnel avec tout le matériel nécessaire pour réaliser les recettes, matières premières, ingrédients, bouches.

Matériel à prévoir par les participants : tenue de travail (voir fiche annexe)

Restauration : les repas du midi sont à votre charge.

Accès au lieu de formation : les indications d'accès au lieu de formation sont fournies sur demande.

■ QUALITÉ ET INDICATEURS DE RÉSULTAT

Données 2025 : 100 % des participants sont satisfaits ou très satisfaits de la formation

Nombre de stagiaires : 44 Taux de réussite : 100% Note de satisfaction globale : 4,9 / 5

Notes de satisfaction technique : 5 / 5 Note de satisfaction pédagogique : 4,9 / 5

■ PRIX ET MODALITÉS DE FINANCEMENT

Cette formation est finançable par les **Fonds d'Assurance Formation** (VIVEA, AGEFICE, FAFCEA,), les **OPCO** (UNIFORMATION, OPCO EP,...), ou par **France Travail** selon votre situation.

Elle peut aussi être financée sur **fonds propres, par votre entreprise** ou par **financement personnel** et nous pouvons proposer des **facilités de paiement**. Cette formation n'est **pas éligible au CPF**.

Pour les professionnels et pour les demandeurs d'emploi financés par France Travail, le tarif pour cette formation est de 36€ / h, soit 1008€ pour les 28h de formation. Les ressortissants **VIVEA** bénéficient d'un tarif à 30€/h soit 840€ pour les 28h de formation.

Pour les porteurs de projet qui auto-financent leur formation, le tarif est de 25€/h soit 700€ pour les 28h de formation. Un **tarif réduit** à 20€/h soit 560€ pour les 28h de formation peut être proposé aux personnes dont le quotient familial est inférieur à 18 000€ (calculé en divisant le revenu fiscal de référence par le nombre de parts du foyer fiscal) Et dans la limite des places disponibles (quota de 2 places par formation)

Vous pouvez **nous contacter pour étudier votre situation et obtenir votre devis personnalisé**.

■ MODALITÉS D'INSCRIPTION

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

Pour s'inscrire :

- 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.
- Ou bien vous pouvez contacter directement Mélanie NOWIK par téléphone ou WhatsApp au 0692 94 36 95 ou par email : m.nowik@goagro.re