

Créer son Atelier de Transformation de Fruits Bio : De l'Idée au Projet Viable

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

SAVOIR FAIRE & DECOUVERTE
TOULOUSE

Guillaume Allouch
09.70.80.52.62
formations@lesavoirfaire.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Saliarié(e)
Activif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Aucune obligation de diplôme : La formation est accessible à toute personne souhaitant se professionnaliser dans la transformation artisanale des fruits. Respect des normes sanitaires : Pour toute activité de production et de vente alimentaire, le respect de la réglementation en matière d'hygiène (HACCP) est requis. Une formation complémentaire en hygiène alimentaire peut être nécessaire pour la commercialisation. Déclaration d'activité : En cas de création d'atelier, une déclaration auprès des services vétérinaires (DDPP) et le respect des normes d'aménagement (marche en avant, nettoyage, stockage) sont obligatoires.

Prérequis pédagogiques :

Intérêt pour l'artisanat agroalimentaire : Une motivation à apprendre et à expérimenter est essentielle. Aptitude au travail manuel et en cuisine : Les tâches nécessitent minutie et rigueur. Notions de base en gestion : Une première approche des coûts, marges et commercialisation est un atout pour envisager une activité professionnelle. Capacité à travailler en autonomie : La formation prépare à une prise d'initiative dans un projet individuel ou collectif.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

A la fin de cette formation, vous serez en mesure de : Pratiquer les techniques de transformation des fruits pour valoriser une production donnée Élaborer des jus et sirops de fruits artisanaux et aux qualités nutritives garanties Créer des sorbets et des glaces artisanaux en toute autonomie Diversifier votre production et organiser votre future activité commerciale

Contenu et modalités d'organisation

Jour 1 : La confiture **Matin** : Sophie Crépin Leblond + Angélique Monteil Accueil, tour de table des attentes et des projets **Présentation des fermes** Les Simples de Sophie et la Ferme de Louisotte **Présentation des différentes possibilités de conservation des fruits transformés en fonction de la qualité et de la maturité des fruits, dans le cadre d'une démarche la plus naturelle possible (pas d'intrant extérieur, autre que le sucre) - confitures, gelées, jus, sirops, purées, compotes, sorbets** La légumerie et les prétraitements sur les fruits (tri, lavage, parage, épluchage, découpe, congélation, surgélation, décongélation) **La fabrication de confiture** : dénomination réglementaire, brix, Ph, pectine, sucre, gélification, temps de cuisson, taux de sucre final, technique de quantité de fruits mis en œuvre, formulation avec la croix des mélanges **Après midi** : Sophie Crépin Leblond **Présentation du local et de l'équipement pour réaliser une confiture** **Mise en pratique d'une confiture** **Les investissements en matériels** **L'organisation du travail** **Visite du verger et des petits fruits de la ferme** Les Simples de Sophie (de la plantation à la récolte) **Jour 2 : Production de fruits / Les jus et sirops** **Matin** : Angélique Monteil **Les jus, les nectars et les sirops** (dénomination réglementaire, choix du matériel en fonction de la quantité mise en œuvre : pressoir, épépineuse, raffineuse, extracteur de jus) **Concevoir son verger en agro-écologie** - choix des variétés – cultures et production de fruits, de la plantation à la récolte – Calendrier de travail saisonnier avec explications et observations actives sur le terrain (verger et petits fruits de la ferme de Louisotte) **Après midi** : Angélique Monteil **La cuisine professionnelle** : aménagements, équipements, investissements **Pratique d'un jus à partir d'un extracteur de jus** **Réalisation d'un sirop** **Pratique d'une confiture allégée en sucre** **L'étiquetage et les allergènes** **Jour 3 : Le sorbet** **Matin** : Sophie Crépin Leblond **Le sorbet** : formulation des recettes, les différents sucres, maturation, foisonnement, process **Pratique de deux mix** : à partir de fruits frais, fabrication d'une purée (utilisation pour faire de la compote) à partir de purée de fruits congelés. **Après midi** : Sophie Crépin Leblond

...

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Après la formation, plusieurs voies s'ouvrent : création d'une activité artisanale (confitures, jus, sorbets) en circuits courts, intégration d'une entreprise agroalimentaire, approfondissement des compétences (HACCP, agroécologie, gestion de laboratoire) ou développement d'un projet pédagogique et touristique. Ce socle technique permet de bâtir un projet viable, ancré dans des valeurs d'artisanat, de qualité et de respect de l'environnement.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00589158	du 01/03/2025 au 31/12/2030	Queyssac-les-Vignes (19)	SAVOIR FAIRE & DECOUVERTE TOULOUSE		Non éligible	FPC