

# TRANSFORMATION DES CHAMPIGNONS

Du 10 au 12 octobre 2023

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Savoir identifier les champignons comestibles.  
Connaître les règles de cueillette des champignons.  
Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour transformer et commercialiser les champignons.

## CONTENU DE LA FORMATION

### Apport théorique :

#### jour 1

➤ Détermination et identification des principales espèces utilisées.

#### jours 2 et 3

➤ Étude des règles de cueillette (traçabilité, gestion du risque sanitaire...).

➤ Étude de divers procédés de conservation :

- pasteurisation/stérilisation
- conserves au vinaigre, à l'huile
- séchage

➤ Étude du matériel nécessaire à la transformation.

➤ Étude de la réglementation en vigueur sur la transformation et la commercialisation des champignons (étiquetage, bonnes pratiques d'hygiène, ...).

### Mise en situation professionnelle (jours 2 et 3) :

➤ Fabrications en atelier de transformation :

- \* conserves appertisées
- \* champignons au vinaigre et dérivés
- \* champignons séchés

➤ Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

## A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

Porteurs de projet, agriculteurs, salariés, artisans transformateurs, demandeurs d'emploi...

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.  
Pour les personnes en situation de handicap, nous contacter.

## MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits végétaux.  
Intervenant spécialiste en mycologie.

Atelier de transformation équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Formation en présentiel, avec alternance d'apports théoriques et pratiques.

Durée : **21 heures**

Horaires : **08h30 – 17h**

*Si la météo le permet, sortie cueillette en forêt le 1er jour : prévoir des chaussures de marche et des vêtements imperméables.*

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnaire, l'observation, la vérification de l'apprentissage des gestes techniques, et par une évaluation formative ou autoévaluation en fin de stage.

Une attestation individuelle de formation est délivrée à l'issue de la session.

## COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

22 €/heure, soit 154 € par jour et par personne.

➤ Statut agricole, exploitant, conjoint-collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.

➤ Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation complet dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. S'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.

➤ Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.

**CFPPA de Lozère- site de Florac**

2 place ancienne gare 48400

FLORAC

Tél : 04 66 65 65 62

cfppa.lozere@educagri.fr

www.epl-lozere.fr/formations-courtes

