CFPPA de Lozère – site de Florac
2, place de l'Ancienne Gare
48400 Florac
Tél- Secrétariat : 04 66 65 65 62
cfppa.florac@educagri.fr
N° de déclaration d'activité : 9148 P021348 / SIRET : 194 805 149 00029

Fruits & Plantes : transformations sucrées

Sessions 2026 :	**26 au 30 janvier**	**9 au 13 mars**	**13 au 17 avril**
18 au 22 mai	**29 juin au 3 juillet**	**5 au 9 octobre**	**23 au 27 novembre**

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les compétences techniques et réglementaires en transformation fermière et artisanale des fruits et plantes, afin de démarrer ou de renforcer une activité économique.

Connaître la réglementation sanitaire en vigueur, les process et équipements existants.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation des produits végétaux.
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 : 35 heures

Horaires : 08h30 -12 h // 13h30-17h

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Tarif : 27 €/heure, soit 189 € par jour et par personne.

Prises en charge possibles / Nous contacter obligatoirement en amont de la formation pour montage des dossiers :

- VIVEA : sous réserve de financement de la session, soumis à décision mensuelle du comité régional VIVEA
  - Chef entreprise agricole (non salarié), conjoint-collaborateur, cotisant solidaire
  - Parcours à l'installation agricole: **Les formations souhaitées doivent obligatoirement être inscrites dans votre Plan de Professionnalisation Personnalisé pour une prise en charge VIVEA**
- Compte Personnel de Formation (CPF) : Éligible - Le dossier de financement doit être validé au plus tard 11 jours ouvrés avant le début de la formation
- Demandeurs d'emploi : **Attention, financement par CPF à prioriser** - Possibilité de financement France Travail (par AIF), nécessitant validation d'un devis préalable par le conseiller Pole Emploi
- Chefs d'entreprise : Fonds d'Assurance Formation, sous devis préalable
- Tout autre Fond de formation ou organisme financeur : sous devis préalable.

Attention, si votre organisme financeur ne couvre pas la totalité des frais de formation de 27 € / heure, il vous sera demandé de régler le reste à charge.

Fruits & Plantes : transformations sucrées

Sessions 2026 :	26 au 30 janvier	9 au 13 mars	13 au 17 avril
18 au 22 mai	29 juin au 3 juillet	5 au 9 octobre	23 au 27 novembre

PROGRAMME DE LA FORMATION

Apport théorique : 14 h

- Étude des divers procédés de conservation des fruits et plantes transformés :
  - Technologie des produits gélifiés (confiture / gelée / pâtes de fruit)
  - Technologie des jus, nectars et sirops (méthodes d'extraction, pasteurisation et embouteillage)
  - Conserves de fruits (compotes / fruits au sirop)
  - Congélation / surgélation
- Étude de la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage, de composition des produits, d'hygiène et de conception d'atelier.
- Étude du matériel nécessaire à la transformation : exemples de matériels, coût, mise à disposition de catalogues fournisseurs.

Travaux pratiques en atelier de transformation (21 h):

- Fabrication de confiture, gelée, jus, nectar, sirop, compote.

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque stagiaire est évalué à tout moment par le formateur par le questionnement, 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.

POSSIBILITES DE CERTIFICATION

Chaque formation prise individuellement est professionnalisante et non certifiante.

Mais possibilité ouverte à tous nos stagiaires de passer la **validation de l'une des UCARE C6 du diplôme BPREA** parmi :

« Transformer la production de fruits ou légumes », « Transformer la production laitière »,
« Transformer la production de viande » ou « Transformer la production des produits de la ruche ».

Pour cela, il conviendra de maîtriser les connaissances liées à l'Hygiène / HACCP et le contenu d'au moins un des stages pratiques liés à la thématique choisie (soit par l'expérience professionnelle préalable, soit par la combinaison de plusieurs des stages courts de notre catalogue).

A QUI S'ADRESSENT NOS STAGES ?

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

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

Adaptations possibles et locaux accessibles pour les personnes en situation de handicap. Contacter notre secrétariat

CFPPA de Lozère- site de Florac
2 place de l'ancienne gare
48400 FLORAC TROIS RIVIERES
Tél- Secrétariat : 04 66 65 65 62
cfppa.florac@educagri.fr
www.epl-lozere.fr/formations-courtes

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Date de dernière mise à jour : 24/08/2026