

## ANIMER SUR LA CONSERVATION ET LA TRANSFORMATION DES FRUITS ET LÉGUMES

**Nombre d'heures :** 30 heures (16h de théorie et 14h de pratique) – 4,5 jours

**Dates et horaire de formation :** prendre contact avec l'équipe du CPFAR.

*Vous souhaitez sensibiliser votre public sur les enjeux environnementaux d'une alimentation durable ? Vous souhaitez les conscientiser à l'importance de consommer des fruits et légumes locaux ? Pour ce faire, vous souhaitez organiser des ateliers sur la conservation des fruits et légumes ?*

### Objectifs de la formation :

A la fin de la formation, le participant aura les connaissances, les habilités et les attitudes nécessaires pour :

- Transformer, conserver et conditionner des légumes et des fruits ;
- S'assurer de la qualité des produits utilisés et respecter les règles et normes d'hygiène alimentaire (Afsca, BPH...) ;
- Assurer la traçabilité des denrées utilisées et l'étiquetage des produits finis ;
- Comprendre et expliquer les enjeux environnementaux d'une alimentation durable et des circuits courts ;
- S'approprier les séquences d'animation vécues durant la formation.

### Méthodologie :

Des cours théoriques dispensés par une biologiste vont permettre aux participants d'appréhender les notions clés de la conservation des fruits et légumes et les différentes techniques s'y rapportant, ainsi que les normes d'hygiène à respecter pour la réalisation des conserves.

Durant ces cours théoriques, les participants découvriront et expérimenteront des outils pédagogiques liés aux différentes thématiques abordées. Un temps sera donné après chaque découverte pour échanger sur la transférabilité de ces outils avec leur public.

Deux jours de pratique dans le camion de la Conserverie Solidaire permettront quant à eux de mettre en pratique les techniques et procédures vues. Les apprenants réaliseront plusieurs types de conserves, avec l'aide d'un professeur de cuisine, durant ces deux jours.