

Contenu demandé par les acteurs

1. Principes de base

- Principaux constituants alimentaires
 - Formation sur le sucre
 - Nutritionnel - environnemental - Economique
 - Différentes sources: betterave - cane - miel
 - Types: raffiné/brut - conventionnel/bio
 - Edulcorants
 - Outil de calcul des valeurs nutritionnelles
- Qualité et sécurité des aliments
 - Connaissances en microbiologie
 - Conditions à remplir pour garantir une bonne conservation
 - Formation utilisation d'un pHmètre et d'un réfractomètre (+ référence sur le matériel)
 - Controles de l'activité de l'eau
 - Procédure de contrôle - Analyses externes

2. Législation sur la transformation des fruits & légumes

- Normes AFSCA sur locaux/Aménagement bâtiment/Gestion des nuisibles
- Documents AFSCA
- Déclarations à faire
- Normes AFSCA Selon type de produit

3. Techniques de transformation - équipements

- Compotes
- Confitures/Gelée/Sirops
 - Conservation plus longue des confitures à teneur réduite en sucre
- Jus
- Coulis de tomate/Passata
 - Quelles machines utiliser + fournisseur ?
 - Où acheter les contenants et à quel prix ?
 - Cadre légal: déclaration à l'AFSCA - normes du local où on fait les transfos
 - Chiffres de rentabilité existants ? Apd de combien ok pour investir (en temps et en matériel ?) --> ACW
- Poivrons en conserve
- Pâtes de fruits
- Tartinades
- 4e gamme
- Fiche 'Pourquoi ça n'a pas fonctionné ?' sous forme d'organigramme

4. Techniques de conservation - équipements

- Durée et moyens de conservations des différents process
 - Appertisation/Pasteurisation
 - utilisation d'un autoclave pour légumes
 - formation 'conservation en bocal'
 - formation approfondie sur la stérilisation en gros volume
 - Production et conservation des soupes
 - Conservation par l'huile
 - Dessication/Séchage des fruits & PAM & Chips de légumes
 - Fermentation
 - Formation d'une journée sur les fermentations et leurs risques
 - Lactofermentation
 - Vinaigre artisanaux et d'imprégnation (à partir de fruits) - niveau d'acidité: cout des analyses
 - Cidres
 - Kombucha
- Fiche DLC sur les produits transformés

5. Répertoire

- Atelier de transformations (+ tarifs)
- Producteurs
 - Bio
 - Conventionnel
- Intermédiaires de distribution de produits transformés
- Achat/vente de matériel de seconde main
 - liste des sites
- Liens utile pour revente de surplus de production au prix juste
- BDD de pratiques d'autres pays (Ukraine, Pologne, Japon, Suède)

6. Gestion de projet

- Formation 'Visuel de communication'
- Guide pour créer son projet (cfr. Guide d'épicerie sociale - FdSS)
- Excel de Ho Schul et Hugues Bearzatto de calcul de la rentabilité d'un atelier de transformation

- Equipements
 - matériel de transformation en fonction du volume de transfo
 - matériel de séparation et de transfert (pompe pour liquide alimentaire, filtre, etc)
 - liste et tarifs des consommables (bocaux, conserves)