

## Formation TRÈFLE 8 octobre 2024 Formation Technologie des jus

### Formateur

TRÈFLE – dispensé par le pôle technologique de conservation alimentaire de DiversiFerm – François Michels  
Equipe du Verger d'Hellebecq pour la partie pratique

### Prérequis de la formation

Des bonnes notions des règles sanitaires (BPH, HACCP,...) sont un prérequis important pour la participation à cette formation.

### Contenu de la formation

#### Théorie:

##### *Modèle de la pomme*

- Pressage
- Pasteurisation
- Filtration
- Embouteillage

##### *Jus multifruits & de petits fruits*

- Procédé
- Conditions microbiologiques

#### Atelier pratique au Verger d'Hellebecq:

- Production artisanale de 80 litres de jus de pomme dans le verger à base de variétés hautes tiges (broyage, hydropressage)
- Pasteurisation et embouteillage
- Dégustation en fin de journée
- Visite d'une presse à bande professionnelle

### Durée

Une journée (9 à 17h)

### Public cible

Agriculteurs/Producteurs/artisans de l'agroalimentaire (Maximum 12 participants)

### Acquis en fin de formation

- o Connaissances en procédés de transformation de fruits en jus
- o Connaissances en conservation des jus de fruits
- o Equipements

### Support de formation

Présentation power-point

### Modalités pratiques

Inscriptions via [ce lien](#)

Tarif : Gratuit (car donné dans le cadre d'un projet, TRÈFLE, « Relocalisation de l'alimentation en Wallonie »)

Lieu : Verger d'Hellebecq  
Rue Tour de la Vierge, 7830 Silly

Horaires : 8 octobre 2024  
9h – 17h

Contact : francois.michels@uliege.be  
081/62.24.08

### TRÈFLE Formation pratique « Technologie des jus » (08/10/24 - 9 à 17h) - Verger d'Hellebecq (Silly)



#### Théorie:

##### *Modèle de la pomme*

- Pressage
- Pasteurisation
- Filtration
- Embouteillage

##### *Jus multifruits & petits fruits*

- Procédé
- Conditions microbiologiques

#### Atelier pratique au Verger:

- Production artisanale de 80 litres de jus de pomme dans le verger à base de variétés hautes tiges (broyage, hydropressage)
- Pasteurisation et embouteillage
- Dégustation en fin de journée
- Visite d'une presse à bande professionnelle

- Acquis connaissances théoriques et pratiques en
- Procédés de transformation des fruits en jus
- Conservation des jus de fruits
- Equipements