

Transformation artisanale de fruits

Date et Lieu

Judi 23 avril 2009

Auberge du Lavapesson
Rte de Chenevière 1

1763 Granges-Paccot FR

Tél. 026 466 16 84

Public

Collaborateur-trice-s des offices cantonaux,
moniteur-trice-s de pasteurisation, producteurs
et personnes intéressées.

Contexte

Les techniques de transformation artisanale de
fruits sont en constante évolution : les vulgari-
sateur-trice-s et les producteur-trice-s ont be-
soin de connaître les nouveautés dans le do-
maine.

Objectif

Les participant-e-s reçoivent des informations
sur divers aspects de la transformation des
fruits, leur permettant de mettre à jour leurs
connaissances spécialisées.

Contenu

- Le nettoyage des locaux, des installations et
des récipients.
- Le conditionnement en bouteilles PET, bag-
in-box, verre.
- La flottation et le filtrage
- Le nettoyage des fruits à transformer
- La distribution des produits transformés (vi-
site d'exploitation)

Méthode

Exposés, discussions, démonstration, visite
d'exploitation avec magasin à la ferme.

Remarque

Cours en partenariat avec le Centre romand de
pasteurisation (CRP) et la station cantonale
d'arboriculture de Grangeneuve.

Responsables de cours

Paul Amsler, AGRIDEA Lausanne

Tél. 021 619 44 27

paul.amsler@agridea.ch

Michel Thentz, FRI / CRP

Case postale 65

Tél. 032 420 74 78

2852 Courtemelon

michel.thentz@frij.ch

Dominique Ruggli, IAG / CRP

Service de l'arboriculture

Tél. 026 305 58 66

1725 Posieux

dominique.ruggli@fr.ch



Intervenants

Serge Hautier

EIC Changins

1260 Nyon

serge.hautier@eichangins.ch

Samuel Pache

Arboriculteur, producteur de jus de fruits

Chemin du Boulard 1

1032 Romanel sur Lausanne

Samuel.pache@citycable.ch

Basile Aeberhard

Oeno-Pôle Sàrl, CP 57

1183 Bursins

oenologie@oeno-pole.ch

Christoph Schmid

Arboriculteur, produits biologiques à la ferme

Ch. de la Chapelle 1

1763 Granges-Paccot FR

schmid-kohli@bluewin.ch

Programme du 23 avril 2009

09h00	Accueil café	
09h15	Salutations / objectifs - programme	<i>M. Thentz/P.Amsler</i>
09h30	Le nettoyage et le concept d'hygiène <ul style="list-style-type: none">• Propriétés des souillures / de la saleté en relation avec le nettoyage• Les éléments et le bon déroulement du nettoyage (locaux, installations, récipients)• Les détergents, leur action, leur domaine d'utilisation et le dosage• La manipulation et le stockage des détergents (dangers, mesures de protection, premiers secours)• La compatibilité à l'environnement et la dégradabilité des détergents	<i>S. Hautier</i>
<i>11 h 00</i>	<i>Pause</i>	
11 h 15	La mise en bouteilles (conditionnement) <ul style="list-style-type: none">• Conditionnement en bouteilles PET, avantages et inconvénients, points délicats• Adaptation du récipient, installations nécessaires, rationalisation du travail, stockage• Différences par rapport aux autres récipients, coûts, demande de la clientèle.	<i>S. Pache</i>
<i>12 h 00</i>	<i>Dîner</i>	
13 h 30	La flottation <ul style="list-style-type: none">• Le fonctionnement du système, les domaines d'utilisation, les différences avec la clarification/filtration• Démonstration de la machine	<i>B. Aeberhard</i>
14 h 15	Méthodes de nettoyage des fruits à transformer <ul style="list-style-type: none">• Résumé des résultats du travail de semestre réalisé par Martin Kuentz à Wädenswil	<i>P. Amsler</i>
14 h 45	Déplacement à l'exploitation de Christoph Schmid	
14 h 55	Accueil au magasin à la ferme <ul style="list-style-type: none">• Coup d'œil du magasin• Discussion de divers points de la vente directe, tels que publicité, temps de travail/ horaire, législation etc.	<i>Ch. Schmid/D. Ruggli</i>
16 h 00	Evaluation du cours	<i>P. Amsler</i>
16 h 15	Fin du cours	

Tarif

Forfait conseillers et conseillers et collaboratrices et collaborateurs d'organismes membres d'AGRIDEA Fr. 184.-/Jour

Forfait autres participant-e-s Fr. 294.-/Jour

Forfait agriculteur-trice-s Fr. 164.-/jour

Les vacances (café d'accueil, pause, repas de midi avec une boisson non-alcoolisée, location de salle et matériel) se montent à Fr. 44.- et sont comprises dans le forfait.

Aucune déduction ne sera accordée pour les personnes ne prenant pas le repas de midi.

Délai de désistement : jusqu'au 15 avril 2009. Au-delà de cette échéance, une taxe de Fr. 50.- sera perçue pour les frais administratifs. En plus, une participation sera facturée en fonction de la dédite demandée par le lieu d'accueil ou d'hébergement. Sans excuse ou pour une participation partielle même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux inscriptions.

Inscription

par e-mail : cours@agridea.ch

par notre site : www.agridea-lausanne.ch

par fax : à adresser à AGRIDEA (Fax: 021 617 02 61)

par poste : à adresser à AGRIDEA, Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6

Plan d'accès

