

# Formation Transformation des framboises, fraises et petits fruits

## Formateur

TRÈFLE – dispensé par le pôle technologique de conservation alimentaire de DiversiFerm – François Michels

## 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 intégrée à des exemples
- ✓ Jus
- ✓ Sirop & Coulis
- ✓ Confiture & Gelée
- ✓ Sorbets
- ✓ Bonbons gélifiés

Points abordés: réglementation, Brix (matière sèche), sucraants, texturants, diagramme de phase, procédés, logique de formulation, matériel

- Pratique:
  - ✓ Réalisation des différents aliments précités
  - ✓ Utilisation d'un tableur de formulation
  - ✓ Suivi brix, pH & température
  - ✓ Mise en place réfléchie des sucres, acides, texturants

## Durée

Une journée (9 à 17h)

## Public cible

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

## Acquis en fin de formation

Connaissances en

- Procédés en transformations des petits fruits
- Equipements
- Logique de formulation intégrant les contraintes technologiques et légales

## 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 : Rue Chainisse 13  
5030 Gembloux

Horaires : Mardi 23 juillet 2024  
9h – 17h00

Contact : [francois.michels@uliege.be](mailto:francois.michels@uliege.be)  
081.62.24.08

## TRÈFLE

Formation «Transformation des framboises, fraises et petits fruits»  
(23/07/24 - 9 à 17h)



### • Théorie intégrée à des exemples

- ✓ Jus
- ✓ Sirop & Coulis
- ✓ Confiture & Gelée
- ✓ Sorbets
- ✓ Bonbons gélifiés

Points abordés: réglementation, Brix (matière sèche), sucraants, texturants, diagramme de phase, procédés, logique de formulation, matériel

### • Pratique:

- ✓ Réalisation des différents aliments précités
- ✓ Utilisation d'un tableur de formulation
- ✓ Mesure du brix et du pH & suivi de la température
- ✓ Mise en place réfléchie des sucres, acides, texturants

### • Acquis connaissances en

- Procédés en transformations des petits fruits
- Equipements
- Logique de formulation intégrant les contraintes technologiques et légales