

Formation Développement de produits et de procédés

Formateur

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

- Diagrammes et fiches de fabrication
- Développement, optimisation et validation de procédé
- Changement d'échelle

Prérequis de la formation

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

Durée

Une journée (9h30 à 17h)

Contenu de la formation

Introduction:

- Spécificités de la transformation artisanale
- Premières questions à se poser
- Gestion de projet

Développement de produit:

- Choix des matières premières
- Bonnes pratiques
- Stabilisation
- Conservation
- Emballage

Développement de procédé:

- Bonnes pratiques

Public cible

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

Acquis en fin de formation

- Logique de formulation
- Logique de développement de procédé
- Vision globale de la démarche et des points d'attention

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 : Gembloux Agro Bio Tech

Horaires : Mardi 1 octobre 2024

9h30 – 17h00

Contact : francois.michels@uliege.be

081/62.24.08

TRÈFLE



Formation «Développement de produits et de procédés»
(01/10/24 – 9h30 à 17h)

Introduction:

- Spécificités de la transformation artisanale
- Premières questions à se poser
- Gestion de projet

Développement de produit:

- Choix des matières premières
- Bonnes pratiques
- Stabilisation
- Conservation
- Emballage

Développement de procédé:

- Bonnes pratiques
- Diagrammes et fiches de fabrication
- Développement, optimisation et validation de procédé
- Changement d'échelle

Acquis:

- Logique de formulation
- Logique de développement de procédé
- Vision globale de la démarche et des points d'attention