

Créer son huilerie artisanale

Ce stage vous amènera toutes les notions nécessaires à la création de votre atelier de production d'huile : connaissances théoriques sur les huiles et les facteurs influençant leur qualité, technologies, coûts, aspects réglementaires.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Comprendre les spécificités de la matrice « huile », les critères de qualité et les facteurs permettant de les maîtriser
- Comprendre le procédé d'obtention d'huile végétale à partir de graines oléagineuses : étapes unitaires, technologies, coûts
- Connaître les bases de la réglementation en matière de production de denrées à destination de l'alimentation humaine

PROGRAMME DE LA FORMATION

Généralités sur les huiles

(Jour 1)

- Composition des graines
- Composition d'une huile : focus sur les acides gras, composés mineurs, contaminants
- Facteurs impactant la qualité de l'huile

Obtention des huiles

(Jour 1)

- Préparation des graines
- Procédés d'obtention des huiles par pression : principe de fonctionnement, difficultés techniques et solutions, rendements
- Matériel : comparaison, coûts
- La qualité : que contrôler ? Fiche technique

Réglementation

(Jour 2)

- Cadre réglementaire
- Les recommandations et obligations
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Méthodologie HACCP



1.5 jours



De 2 à 6 personnes



800 €HT / participant
Intra : nous consulter

Public visé

Toute personne souhaitant créer une activité de production d'huile végétale artisanale

Modalités pédagogiques

Cours théorique et partage d'expérience

Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis

Pré-requis

Aucun