

ATELIER DE TRANSFORMATION

AGROALIMENTAIRE AU SERVICE DE LA FORMATION
ET DES PROFESSIONNELS DU TERRITOIRE.



ÉTABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT
ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE
DE LYON SAINT GENIS LAVAL





SUR LE SITE ANDRÉ PAILLOT DE LYON SAINT GENIS LAVAL

600 m²
**dediés à la
transformation agroalimentaire**

Une salle réfrigérée fruits et légumes

Une salle « préparation-cuisson »

Une salle « humide » avec les matériels de traitements thermiques des produits

Une salle « sèche » pour les fabrications de produits pharmaceutiques et cosmétiques.

CET ATELIER EST UN OUTIL PROFESSIONNEL
et un support de formation doté d'équipements performants
et destiné aux :

Apprenants des formations scolaire et apprentissage

Stagiaires de la formation continue

Agriculteurs-producteurs, apiculteurs

Établissements et centres de formations

Professionnels de l'industrie agroalimentaire

Porteurs de projet.



CES DIFFÉRENTES ENTITÉS,

ainsi que la polyvalence des outils de production permettent d'accueillir les apprenants dans des conditions optimales de transformation, d'individualiser les parcours de formation et de positionner les stagiaires dans des conditions professionnelles, en adéquation avec leur projet.

Parallèlement à la formation, et de façon complémentaire, l'atelier est un acteur de développement important sur son territoire.

Ses actions à destination des porteurs de projets ou professionnels peuvent se décliner aux différents niveaux d'avancement des projets.

Ainsi, en phase amont, l'atelier propose appuis techniques et accompagnements.

En phase de réalisation, les professionnels ont accès aux locaux et aux outils de transformation performants pour mettre en œuvre leur fabrication.

L'atelier, outre cet appui logistique et matériel, apporte un encadrement technique dans les différentes étapes du process (de l'organisation du travail à la validation de traitement thermique).

Pour vous former, tester vos recettes, les machines... L'atelier de transformation est disponible à la location.

Enfin, de façon transversale, l'atelier facilite l'accès à l'information pour les professionnels par le biais de bulletins de veille sur la réglementation sanitaire...

UN OUTIL TECHNOLOGIQUE et des personnels dédiés aux expérimentations, à la recherche et au développement.

L'ATELIER,

a depuis son origine proposé aux acteurs d'utiliser les locaux à des fins professionnelles.

De plus, par la présence de personnels qualifiés, l'atelier apporte un service de conseil voire de formation et d'aide aux utilisateurs.

- Appui technique ponctuel ou régulier,
- Mise à disposition de l'atelier pour vérifier la faisabilité d'un projet,
- Mise au point de produits « nouveaux »,
- Expertise technologique (produits, process ...)
- Optimisation de procédés techniques,
- Détermination, validation de traitements thermiques,
- Conservation des aliments (DLC, DDM),
- Analyses microbiologiques, physico-chimiques, sensorielles.





UN PÔLE PERFORMANT POUR DES FORMATIONS TECHNIQUES ET PROFESSIONNELLES

L'atelier propose des actions de formations centrées sur les thèmes suivants :

- Les produits et leurs transformations
- Les procédés de transformation et traitements thermiques
- La sécurité sanitaire des aliments
- La microbiologie alimentaire
- Les analyses et la réglementation
- La santé et la sécurité au travail.

CONSULTER NOTRE CATALOGUE DE FORMATIONS SUR
www.epl.saintgenislaval.educagri.fr

DES PRODUCTIONS AGROALIMENTAIRES VARIÉES

peuvent être réalisées, aussi bien en transformation de fruits ou légumes, que du lait, ou de la viande, grâce à un choix de matériel très large, depuis la raffineuse jusqu'au stérilisateur «Steritech».

Les stagiaires apprennent à travailler en respectant les règles d'hygiène et de sécurité rencontrées sur un atelier de transformation.

L'atelier, par ses missions complémentaires, formations, appuis techniques, productions, a pour ambition d'impulser une dynamique sur son territoire et de jouer un rôle de facilitateur pour la filière agroalimentaire.

Il conduit ses missions en s'appuyant sur les compétences d'ingénieurs et techniciens, à l'écoute de la profession.



UN ATELIER DE TRANSFORMATION à la disposition des arboriculteurs, maraîchers, apiculteurs et des professionnels de l'agroalimentaire.

L'atelier de transformation vise à contribuer au développement de l'économie agricole locale en apportant aux exploitants agricoles (maraîchers, arboriculteurs et apiculteurs) un appui technique en faveur du développement de nouveaux circuits de proximité.

Cette fonction concerne la transformation à façon des productions de fruits et légumes de nos partenaires extérieurs.

Les produits transformés sont :

- Fruits ou légumes appertisés, prêts à l'emploi, sous vide
- Purées, veloutés, soupes
- Coulis, confitures, compotes
- Jus de fruits, filtration de boisson
- Fruits ou légumes crus, prêts à l'emploi, sous vide
- Extraction et conditionnement de miel, pains d'épices.

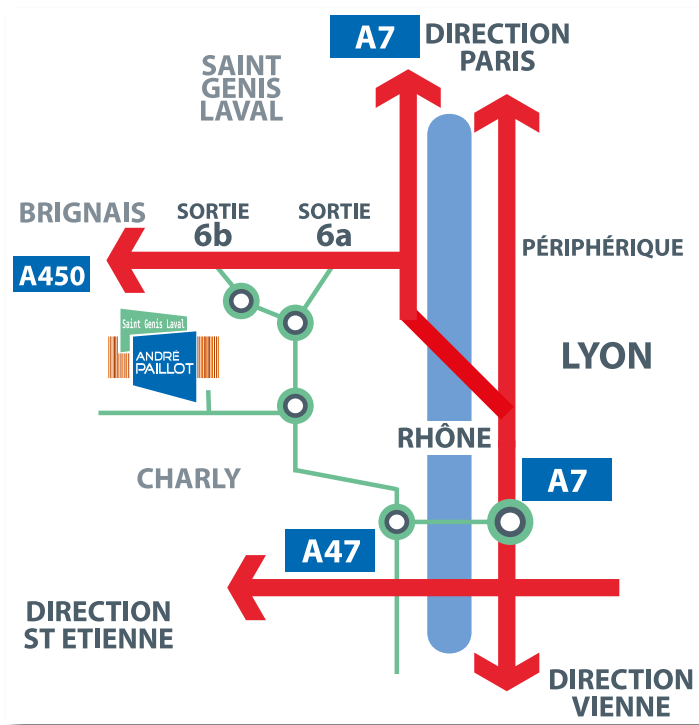
Une démarche auprès d'ECOCERT a permis d'obtenir l'agrément « atelier de façonnage dans le secteur de la transformation en fruits et légumes biologiques ».

« Pour être accompagné dans ses projets de transformations sans avoir besoin d'investir ! »

Afin de répondre favorablement aux acteurs locaux de la filière fruits et légumes, nous avons investi dans un autoclave de plus grande contenance et des matériels pour la découpe et le conditionnement sous vide des fruits et légumes.

Ce matériel est indispensable pour poursuivre et intensifier notre démarche de dynamisation économique du territoire, en apportant un équipement davantage productif et ainsi optimiser les circuits de proximité.

Nous sommes organisés pour transformer environ 500 kg de production brute à la semaine. Ce chiffre est variable en fonction des productions, des préparations et des conditionnements choisis.



Coordonnées GPS :
 Latitude 45.6729018 | Longitude 4.791259
 234 route de Charly



MCPM - TOULOUS - 12/2016 - CRÉDITS PHOTOS : ADOBE STOCK

L'ATELIER DU LYCÉE ANDRÉ PAILLOT

4 chemin des Grabelières 69230 SAINT GENIS LAVAL
 tél.: 04 78 56 75 75 - fax : 04 78 56 37 00
 epl.st-genis@educagri.fr
 www.epl.saintgenislaival.educagri.fr

