

## 40-Utiliser l'autoclave de manière autonome et sécurisée

*J'assure en sécurité la qualité sanitaire et gustative de mes produits en conserve.*

- formation en présentiel -

- Lieu -  
**MAISON DE L'AGRICULTURE  
CITE GALLIANE  
40005 MONT DE MARSAN**

- Durée -  
**14.0 heure(s)**

- Horaires -  
**09:00 - 17:00**

- Tarifs nets de taxe -  
**-> avec participation vivea : 0€ (nous  
contacter pour vérifier votre éligibilité)**

*-> autre cas : 406€ (nous contacter)*

*Les frais de repas et les déplacements  
sont à la charge du stagiaire*

*Une attestation de fin de formation et/ou  
un certificat de réalisation vous sera  
adressé à l'issue de la formation.*

### ▲ Objectif

Réaliser des conserves de qualité, travailler en sécurité et assurer les contrôles et la traçabilité nécessaires et réglementaires.

### ▲ Public & Pré-requis

Eleveurs producteurs et transformateurs de conserves des Landes.  
Pré-requis : Aucun

### ▲ Contenu

**Identifier les principes de l'autoclavage et pouvoir adapter ses connaissances sur son matériel.**

Principe du traitement thermique (la valeur stérilisatrice ou pasteurisatrice). Réglementation de l'autoclave. Le matériel : autoclaves, armoires de régulation. Les différents contenants : boîtes, bocaux, films sous vide. Le conditionnement : sertissage des boîtes.

**Déterminer des barèmes de stérilisation cohérents en fonction des différents produits fabriqués.**

Technique du dégazage et de la contre pression. Principales causes d'accidents de fabrication des conserves. Les contrôles (autoclavage, étuvage).

**Expérimenter l'autoclave par la mise en pratique.**

Utilisation d'autoclaves statiques verticaux. Programmation des armoires ou utilisation en manuel. Calcul des valeurs stérilisatrices ou pasteurisatrices des produits (sondes embarquées).

**Utiliser l'autoclave, réaliser les enregistrements réglementaires et les utiliser pour adapter ses fabrications.** Evaluation des savoirs faire.

Mise en relation des process et des enregistrements. Réaliser des documents d'enregistrements.

### ▲ Méthodes pédagogiques

Formation en face à face. Théorie et atelier pratique.  
Un livret pédagogique sera remis à chaque participant.

### ▲ Evaluation

Evaluation des compétences acquises (Quiz).  
Autoévaluation des compétences acquises.

### ▲ Intervenants

Patrick BEAUR CONSULTANT FORMATEUR GERANT CEFAQ  
Laure BUTHON

### ▲ Responsable de stage

LAURE BUTHON Conseillère agritourisme  
05 58 85 45 04 - 06 84 50 56 72 - laure.buthon@landes.chambagri.fr

### ▲ Contact

Christine BUSQUET (D40)  
05 58 85 45 14 - christine.busquet@landes.chambagri.fr



Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.



*Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation.*

CENTRE de FORMATION

Chambre d'agriculture des Landes  
55 avenue Cronstadt  
BP 279  
40005 MONT de MARSAN

Site web : <https://landes.chambre-agriculture.fr/>

SIRET 184000032 00013  
APE 9411Z

N° de déclaration d'activité : 7240 P 003940