

## Autoclave et machine sous-vide : je maîtrise !

### ► Je sécurise l'utilisation de mon autoclave : efficacité et suivi des produits stérilisés

**Public visé :** *Les producteurs fermiers qui réalisent ou qui souhaitent réaliser des conserves.*

**Objectif général :** Connaître les points à maîtriser pour conduire une stérilisation efficace.

#### Déroulement :

Une partie de la formation sera consacrée à la présentation des points à maîtriser pour assurer une stérilisation efficace.

Les facteurs qui interviennent dans la mise en place d'un barème et comment valider les barèmes de stérilisation.

Une seconde partie présentera les points à maîtriser pour la bonne conduite d'un autoclave et le suivi des produits stérilisés : les facteurs de choix d'un autoclave, les cycles de fonctionnement de l'autoclave, les autocontrôles et documents d'enregistrement, l'étiquetage, la traçabilité.

#### *Les + du stage :*

Une journée pour faire le tour de la technologie, ses avantages, ses inconvénients.

**Durée :** 1 jour.

**Intervenante :** Sophie AYOUB, établissement André Paillot

**Lieu :** Chambre d'Agriculture de Feurs

**Tarif :** 35 € pour les ayants droit VIVEA

**Contact :** Sophie DOUILLON - Tél : 04 77 92 12 12  
[sophie.douillon@loire.chambagri.fr](mailto:sophie.douillon@loire.chambagri.fr)

### ► J'utilise la machine sous vide de manière optimale

**Public visé :** *Les producteurs fermiers qui souhaitent utiliser cette technologie pour le conditionnement de leurs produits.*

**Objectif général :** Mieux connaître le matériel, la technologie du sous vide et ses applications.

#### Déroulement :

- Les avantages et les inconvénients de cette technologie,
- Les obligations sanitaires,
- Choix et coût du matériel et des sacs,
- Les règles d'étiquetage,
- La détermination des DLC,
- Les analyses bactériologiques à pratiquer.

#### *Les + du stage :*

Formatrice spécialisée et expérimentée. Mise en pratique sur machine sous-vide lors de la formation.

**Durée :** 1 jour.

**Intervenante :** Sophie AYOUB, établissement André Paillot

**Lieu :** Chambre d'Agriculture à Feurs

**Tarif :** 35 € pour les ayants droit VIVEA

**Contact :** Sophie DOUILLON - Tél : 04 77 92 12 12  
[sophie.douillon@loire.chambagri.fr](mailto:sophie.douillon@loire.chambagri.fr)