



## FORMATION DESTINÉE AUX PRODUCTEURS DE FRUITS

### CONFITURE, GELÉE, COULIS ET CIE

**10 ET 11 NOVEMBRE  
2008**

#### OBJECTIF

Apprendre les techniques de bases dans la fabrication de différents produits à base de fruits

#### CONTENU

- La définition de confiture, gelée, coulis, marmelade et autres produits
- La réglementation gouvernementale concernant les teneurs brix et autres recommandations
- Les analyses avec un pH mètre
- Les agents de conservation naturels : sucre, vinaigre, alcool, etc.
- La qualité et les caractéristiques de la matière première : les fruits
- Les additifs : sucre, pectine, jus de citron, etc.
- La fabrication de pectine
- La stérilisation du matériel
- La mise en pot
- Les contenants et ustensiles nécessaires
- Les causes d'insuccès
- L'étiquetage et la mise en marché
- La création de nouvelles recettes originales

#### DATE ET HEURE

Le 10 et le 11 novembre 2008 de 8 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 16 h 30. Vous pouvez apporter votre lunch pour dîner sur place.

#### ADRESSE

Fierbourg, centre spécialisé en alimentation et tourisme  
337, 76<sup>e</sup> Rue Ouest, Charlesbourg

#### FORMATEUR

M. Yoland Bouchard de La Conserverie du quartier, confiturier artisan et auteur du livre *Le temps des confitures*

#### INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE OU INSCRIPTION

Mme Françoise Bossiroy au 418 872-6290, poste 5 ou par courriel à [fbossiroy@upa.qc.ca](mailto:fbossiroy@upa.qc.ca)

#### MODALITÉS D'INSCRIPTION

**COÛT :** Entreprise membre du CAADRQ : 80 \$  
Entreprise non membre du CAADRQ : 95 \$

**DATE LIMITE D'INSCRIPTION :** 4 novembre 2008, **AUCUN REMBOURSEMENT APRÈS CETTE DATE**

**PAIEMENT :** remplir le formulaire d'inscription ci-dessous et le faire parvenir, accompagné d'un chèque à l'ordre du CAADRQ, au 5185, rue Rideau, Québec (Québec) G2E 5S2.

**VEUILLEZ PRENDRE NOTE QUE LA RÉCEPTION DE VOTRE PAIEMENT CONFIRME VOTRE INSCRIPTION**

Inscrivez-vous rapidement car le nombre de places est limité

Apportez votre  
veste de cuisinier  
ainsi qu'un filet  
pour vos cheveux!



Cette activité est réalisée  
grâce à la participation  
financière de



Consultez régulièrement  
notre calendrier d'activités au

[www.quebecagro.com](http://www.quebecagro.com)

#### FORMULAIRE D'INSCRIPTION Confiture, gelée, coulis et Cie\_10 et 11 novembre 2008

**NOM :** \_\_\_\_\_

**ENTREPRISE :** \_\_\_\_\_

**NO ENTREPRISE (NEQ) :** \_\_\_\_\_

**ADRESSE :** \_\_\_\_\_

**VILLE :** \_\_\_\_\_ **CODE POSTAL :** \_\_\_\_\_

**TÉLÉPHONE :** \_\_\_\_\_ **TÉLÉCOPIEUR :** \_\_\_\_\_

**COURRIEL :** \_\_\_\_\_