

**Producteurs** de matières premières agricoles ou **artisans** désireux de mettre au point vos produits alimentaires, fabriquer pour vendre au client final, nous vous proposons d'utiliser l'**atelier relais** en partenariat avec **Cap Nord**.



EPLEFPA DU ROBERT



## CARACTÉRISTIQUES DE L'ATELIER RELAIS

- Conçu selon le principe de "la marche en avant"
- Surface de plus de **60 m<sup>2</sup>**
- Chambres froides **+2/4°C et -18°/-20°C** pour le stockage des matières premières et produits finis
- **Accompagnement** à la prise en main des machines
- Disponibilité à la demi-journée, journée ou pour des jours consécutifs

## NOUS CONTACTER

Toute demande et réservation est à transmettre à :

**M. Vincent RIPOCHE**

Directeur de l'établissement  
✉ [vincent.ripoche@educagri.fr](mailto:vincent.ripoche@educagri.fr)

**Mme Virginie JOACHIM**

Technicienne de laboratoire IAA  
✉ [virginie.joachim@educagri.fr](mailto:virginie.joachim@educagri.fr)

☎ **0596 65 10 43**

<https://eplefpa-lerobert.educagri.fr/>

**EPLEFPA du Robert**



Quartier Four à Chaux  
97231 Le Robert



édition : Septembre 2024

# ATELIER DE TRANSFORMATION AGRO-ALIMENTAIRE RELAIS



**Au service des micro-transformateurs en alimentaire et cosmétique**





## FABRICATION DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES ET COSMÉTIQUES

### PANIFICATION

- Pâtisserie
- Tarte
- Quiche
- Viennoiserie
- ...



### CHARCUTERIE ET POISSON

- Saucisse
- Boudin
- Pâté
- Rillettes
- ...



### CONFITURE ET JUS

- Confiture / Gelée
- Jus de fruits
- Sirop
- Liqueur
- ...



### PLATS TRAITÉS

- Soupe
- Plat en sauce
- Viande sautée
- ...



### SÉCHAGE

- Fruits et légumes séchés
- Plantes aromatiques, médicinales, thé péyi
- ...



### DISTILLATION

- Huiles essentielles (fleurs, plantes)
- Hydrolats
- ...



## LES MATÉRIELS À VOTRE DISPOSITION

### DISTILLATEUR



Distillateurs 25L, 50L et 150L

### PÉTRIN



Pour la réalisation de vos recettes de panification

### AUTOCLAVE



Pour pasteuriser et stériliser vos produits

### DÉSHYDRATATEUR



Pour la fabrication de fruits et légumes séchés

### TAMISSEUSE ET CENTRIFUGEUSE



Pour la fabrication de jus, confitures et autres produits transformés

### CLOCHE SOUS VIDE



Pour sceller ou compacter vos produits

## ESPACES DE L'ATELIER RELAIS

- Espace de stockage pour votre activité
- Espace vestiaire
- Salles de préparation
- Une tenue d'atelier à prévoir :



## SERVICES PROPOSÉS :

- Séance de sensibilisation aux règles d'hygiène
- Séance de prise en main du matériel

