**Modèle de questionnaire sur l’outil de transformation et sur les équipements de transformation (diversification végétale)**

**MATERIEL POUR LA TRANSFORMATION DE FRUITS ET LEGUMES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TECHNOLOGIE** | MATERIEL SPECIFIQUE OBLIGATOIRE | MATERIEL OPTIONNEL |
| **Appertisation** | - capsuleuse pour les bocaux  - sertisseuses pour les boîtes métalliques  - autoclaves ou stérilisateur  - balances | - blancheur  - bassine de cuisson  - cuiseur |
| **Fruits et légumes stérilisés sous-vide** | - autoclaves ou stérilisateurs  - ensacheur sous vide  - balances | - blancheur  - bassine de cuisson  - cuiseur |
| **Déshydratation** | - séchoir ou déshydrateur  - ou four  - balances |  |
| **Congélation - surgélation** | - congélateur – surgélateur  - chambre froide à –18°C au moins  - balances | - blancheur  - bassine de cuisson  - cuiseur |
| **Jus de fruit - confitures** | - pasteurisateur  - soutireuse  - bassine de cuisson  - balances | - désaérateur  - filtre  - concentreur sous-vide (boule…)  - remplisseuse volumétrique  - capsuleuse |

**QUESTIONNAIRE OUTIL DE TRANSFORMATION**

**LEGUMES**

⮵ LEGUMES TRANSFORMES :

⮵TONNAGE JOURNALIER

- Tonnage de légumes transformés  :

- Type de produits fabriqués  :

- Tonnage de produits finis fabriqués :

⮵PREPARATION :

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Les légumes sont-ils préparés ? | | | | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
| - Si oui, sont-ils nettoyés ? | | | | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
| - Comment ? : | | |  | |  |  |  |  | |
|  |  | | *Lavés* | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
|  |  | | *Grattés* | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
|  |  | | *Brossés* | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
|  |  | |  | |  |  |  |  | |
| - Ces opérations sont-elles effectuées manuellement ? | | | | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
| *Si non, quels types de matériels sont utilisés ?* | | | | |  |  |  |  | |
| **TYPE** | | **MARQUE** | | **CAPACITE DE PRODUCTION**  **en t/h** | | | | |
|  | |  | |  | | | | |

- **Calibrage :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Sont-ils calibrés ?* | **oui** | 🞏 | **non** | 🞏 |

***Matériels utilisés ?***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TYPE** | **MARQUE** | **CAPACITE DE PRODUCTION**  **en t/h** |
|  |  |  |

**Autres opérations de préparation :**

Lesquelles ? :

⮵TRAITEMENTS DE CONSERVATION

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| - Appertisation | oui | 🞏 | non | 🞏 |
| - Pasteurisation | oui | 🞏 | non | 🞏 |
| - Congélation | oui | 🞏 | non | 🞏 |
| - Surgélation | oui | 🞏 | non | 🞏 |
| - Déshydratation | oui | 🞏 | non | 🞏 |
| - Conservation par le vinaigre | oui | 🞏 | non | 🞏 |

***Matériels utilisés ?***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TYPE** | **MARQUE** | **CAPACITE DE PRODUCTION**  **en t/h** |
|  |  |  |

⮵CONDITIONNEMENT :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Sont-ils préemballés? | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*Préemballages utilisés ? :*

*(boîtes, bocaux, barquettes…)*

**-** Nombre de préemballages produits par heure :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Ces opérations sont-elles effectuées manuellement* ? | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*Si non, quels types de matériels sont utilisés ?*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TYPE** | **MARQUE** | **CAPACITE DE PRODUCTION en t/h** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Sont-ils conditionnés en grand conditionnement ? | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*Conditionnements utilisés :*

*(Sacs, flûts, bag in box, ….)*

⮵ENTREPOSAGE :

**- Matières premières :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Sont-elles entreposées en chambres froides* ? | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*A Quelle température ? :*

*Capacités d’entreposage en m3:*

**- Produits finis :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Sont-ils entreposés en chambres froides ?* | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*A Quelle température ? :*

*Capacités d’entreposage en m3*:

**QUESTIONNAIRE OUTIL DE TRANSFORMATION**

**FRUITS**

⮵ FRUITS TRANSFORMES :

⮵TONNAGE JOURNALIER

-Tonnage de fruits transformés  :

- Type de produits fabriqués  :

- Tonnage de produits finis fabriqués**:**

⮵PREPARATION :

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Les fruits sont-ils préparés ? | | | | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
| - Si oui, sont-ils nettoyés ? | | | | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
| - Comment ? : | | |  | |  |  |  |  | |
|  |  | | *Lavés* | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
|  |  | | *Pelés* | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
|  |  | | *Brossés* | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
|  |  | |  | |  |  |  |  | |
| - Ces opérations sont-elles effectuées manuellement ? | | | | | oui | 🞏 | non | 🞏 | |
| *Si non, quels types de matériels sont utilisés ?* | | | | |  |  |  |  | |
| **TYPE** | | **MARQUE** | | **CAPACITE DE PRODUCTION**  **en t/h** | | | | |
|  | |  | |  | | | | |

**- Dénoyautage :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Sont-ils dénoyautés ?* | oui | 🞏 | non | 🞏 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Cette opération est-elle effectuée manuellement ?* | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*Si non, quels types de matériels sont utilisés ?*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TYPE** | **MARQUE** | **CAPACITE DE PRODUCTION**  **en t/h** |
|  |  |  |

**- Calibrage :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Sont-ils calibrés ?* | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*Matériels utilisés ?*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TYPE** | **MARQUE** | **CAPACITE DE PRODUCTION en t/h** |
|  |  |  |

*Autres opérations de préparation :*

*Lequelles ? :*

⮵TRAITEMENTS DE CONSERVATION

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| - Appertisation | oui | 🞏 | non | 🞏 |
| - Pasteurisation | oui | 🞏 | non | 🞏 |
| - Congélation | oui | 🞏 | non | 🞏 |
| - Surgélation | oui | 🞏 | non | 🞏 |
| - Déshydratation ou séchage | oui | 🞏 | non | 🞏 |
| - Confisage |  |  |  |  |
| - Conservation par le sucre  *(confiture, nappage, fruits sur sucre)* | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*Matériels utilisés ?*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TYPE** | **MARQUE** | **CAPACITE DE PRODUCTION en t/h** |
|  |  |  |

⮵CONDITIONNEMENT :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Sont-ils préemballés? | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*Préemballages utilisés ? :*

*(boîtes, bocaux, barquettes…)*

- Nombre de préemballages produits par heure :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Ces opérations sont-elles effectuées manuellement* ? | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*Si non, quels types de matériels sont utilisés ?*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TYPE** | **MARQUE** | **CAPACITE DE PRODUCTION en t/h** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Sont-ils conditionnés en grand conditionnement ? | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*Conditionnements utilisés :*

*(Sacs, flûts, bag in box, ….)*

⮵ENTREPOSAGE :

**- Matières premières :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Sont-elles entreposées en chambres froides* ? | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*A Quelle température ? :*

*Capacités d’entreposage en m3:*

**- Produits finis :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Sont-ils entreposés en chambres froides ?* | oui | 🞏 | non | 🞏 |

*A Quelle température ? :*

*Capacités d’entreposage en m3*: