



atelier bocaux&co

Traitements thermiques en conserves alimentaires : la pasteurisation



Riches en minéraux et antioxydants les fruits sont sources de fibres, de calcium et vitamines. Dans une région où la production est saisonnière et pour profiter de leurs bienfaits toute l'année, la conservation longue en bocal est la solution idéale.

C'est donc en toute logique que **bocaux&co** souhaite mettre en avant les différentes techniques thermiques de conservation des fruits tout en travaillant sur les teneurs en sucre. A la suite de cet atelier, vous serez capable de réaliser en toute autonomie vos propres pasteurisations de fruits 😊



Le Mercredi 11 juin 2025

Rue de l'Hôtel de Ville à Précy-sous-Thil

Dans les locaux du centre de loisirs

(à côté de l'école élémentaire)

De 17H à 19H

Programme :

- Différentes techniques thermiques de conservation des fruits
- la technique de pasteurisation
- réalisation de 2 recettes pasteurisées : compote et purée de pomme/rhubarbe

Cet atelier est proposé gratuitement avec le concours de la Communauté de communes des Terres d'Auxois (places limitées). **Renseignements et réservations au 03 80 63 68 95 et environnement@ccterres-auxois.fr**



bocaux&co propose une programmation de 4 ateliers en partenariat avec le conseil départemental de la Côte d'Or