

Transformer des légumes pour étaler ses ventes : la lactofermentation

Objectif Comprendre les principes de base et les règles d'hygiène et sécurité de la lactofermentation
Apprendre à dérouler un argumentaire au consommateur sur les bienfaits de la lactofermentation
Être capable de réaliser différents types de fermentation

Date : 28 novembre 2024, 9h30 - 13h30

Prix : tarifs disponibles via [ce lien](#)

Lieu : Classe virtuelle en visio

Nombre de places : 15

Publics concernés : maraîchers et porteurs de projet en maraîchage bio

Prérequis : aucun

Validation : Certificat délivré après la formation

Accès formation :

Accessibilité possible aux personnes atteintes de handicap, selon ce dernier. Nous l'indiquer à l'inscription.

Inscription : [à ce lien](#)

Contacts :

Responsable de la formation

Marina Guessous
maraichagebio-cher-indre@bio-centre.org - 06 27 43 90 18

Renseignement/inscription

06 80 70 88 13
formation@bio-centre.org

Inscription au plus tard 3 jours ouvrés avant le début de la formation.

En cas de contrainte particulière veuillez nous contacter

PROGRAMME

Durée totale : 4 heures

L'histoire, et les pratiques actuelles autour du monde
Des notions utiles de biologie
Les règles administratives
La sécurité alimentaire
Les atouts pour la santé

Mise en pratique : démonstrations de différents types de fermentations végétales :

- légumes au sel de type choucroute
- pickles
- kimchi ou un condiment de type achar.



Méthodes pédagogiques : présentation de l'intervenante illustrée, atelier pratique avec recettes.

Modalités d'évaluation : Tour de table oral en début et en fin de session. Auto-évaluation.

Intervenant :

MARIE-CLAIRE FRÉDÉRIC, SPÉCIALISTE DE LA TRANSFORMATION DES LÉGUMES VIA LA LACTOFERMENTATION (AUTRICE DE NOMBREUX OUVRAGES : ALIMENTS LACTOFERMENTÉS, ALIMENTS SANTÉS ; NI CRU NI CUIT, HISTOIRE ET CIVILISATION DE LA LACTOFERMENTATION ; TERROIRS, AVEC YANNICK ALLÉNO)

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION**

Inscription en ligne en [cliquant ici](#) ou sur www.bio-centre.org où vous trouverez plus d'informations, les CGV, et le règlement intérieur