



## Légumes lactofermentés (1 jour)

### OBJECTIFS

Comprendre les procédés et les facteurs de maîtrise de la lactofermentation des légumes

### PROGRAMME

Jeudi 24 Février 2022

Étude du procédé et des facteurs de maîtrise de la lactofermentation des légumes :

- prétraitements des légumes
- paramètres à maîtriser pour conduire une lactofermentation
- matériels et équipements, le local de transformation adapté
- autocontrôles à effectuer
- paramètres à maîtriser pour conserver et commercialiser les produits lactofermentés (étude des emballages et durée de commercialisation)

Travaux pratiques en atelier de transformation envisageables : à définir selon la disponibilité d'un atelier ou local adapté ainsi que des matières premières et équipements.

Lancement d'une lactofermentation

**Méthodes pédagogiques :** Apports théoriques en salle, réalisation d'autocontrôles sur les fabrications des participants (les participants seront invités à lancer une lactofermentation de légumes chez eux en amont de la formation, avec les matières premières et les contenants de leur choix, et à l'apporter le jour de la formation).  
Echanges entre les participants



PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN DE DÉVELOPPEMENT RÉGIONAL



 **Jeudi 24 Février 2022**

 **Lieu à définir**

**Intervenant :** Yoann ROBERT  
(responsable du pôle agroalimentaire du CFPPA de la Lozère)

Responsable de formation : Thibaut Chouanneau

## BULLETIN D'INSCRIPTION

**FORMATION :** Légumes lactofermentés

**DATES :** 24 Février 2022

**NOM :** .....

**PRENOM :** .....

**ENTREPRISE :** .....

**ADRESSE :** .....

**CODE POSTAL :** ..... **COMMUNE :** .....

**TELEPHONE :** .....

**EMAIL :** .....

**DATE DE NAISSANCE :** .....

**VOTRE STATUT MSA :**

- Salarié(e) agricole     Chef d'exploitation  
 ARE(F) (Pôle emploi)     Cotisant(e) solidaire  
 Autre, précisez :     Porteur de projet  
..... avec PPP agréé

**DATE D'INSTALLATION :** .....

- J'autorise l'ADEAR 32 à communiquer mes coordonnées pour un éventuel covoiturage.  
 En m'inscrivant à cette formation j'accepte les conditions générales de services de l'ADEAR 32 en ligne sur notre site dans l'onglet "Formations".

Fait à ..... Le .....  
Signature :

### VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION

Quelles sont les nouvelles pratiques, méthodes et connaissances que je souhaite acquérir ?

.....  
.....

#### Inscription :

Veuillez retourner le bulletin d'inscription accompagné d'un **chèque de caution de 100 euros une semaine avant le démarrage de la formation** à l'adresse suivante :

 **ADEAR 32 / Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers**  
56 avenue des Pyrénées  
32000 Auch

Pour plus de renseignements, contactez nous au :  
05 62 05 30 86 ou à [contact@adear32.fr](mailto:contact@adear32.fr).



## FORMATION PROFESSIONNELLE

N° d'activité de formation : 73320036332

## TRANSFORMATION DES LEGUMES

### INFORMATIONS PRATIQUES

**Durée :** 7 heures.

**Public :** Agriculteurs installés.

**Pré-requis :** Aucun.

**Lieu et horaires :** De 9h30 à 17h30 et le lieu est à définir.

**Repas de midi :** Repas tiré du sac pris sur place.

**Accessibilité handicap :** Accessibilité de personnes en situation de handicap non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour adapter les conditions d'accès votre situation.

### Coût et prises en charge :

- **Prise en charge VIVEA :** agriculteurs installés à jour de leur cotisation professionnelle (chef d'exploitation, cotisant solidaire) et porteurs de projet avec PPP validé. Des documents peuvent vous être demandés pour justifier de votre situation. Votre enveloppe formation sera décomptée de : **189 euros**

- **Financement personnel :** 100 euros

**Crédit d'impôt :** Si vous êtes au régime d'imposition au réel, vous pouvez couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation. Pour vos heures passées en formation vous pouvez bénéficier d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement.

**Modalités de fin de formation :**

- Une attestation de participation sera remis au stagiaire à la fin de la formation.
- Mode d'évaluation : fiche d'autoévaluation et questionnaire de satisfaction globale.