



## FABRICATION DE YAOURTS VÉGÉTAUX : UN PROCÉDÉ NOVATEUR POUR VALORISER SES CÉRÉALES FERMIÈRES (5 jours)

### OBJECTIFS

À l'issue de la formation, les connaissances acquises permettront aux stagiaires une mise en pratique professionnelle du procédé de fermentation de graines céréalières.

### PROGRAMME

#### Pour les cinq jours :


Fabrication collective de yaourt de riz et autres céréales (découverte et mise en œuvre du processus) :

- > La recette
- > Le process (trempage, broyage et affinage, cuisson, refroidissement, etc.)
- > Les règles de fabrication d'un « yaourt » végétal
- > Tenue des registres de traçabilité : matières premières, fabrication, produits finis, inventaires, étiquetage et certifications.

Mise en œuvre et importance du plan de maîtrise sanitaire méthode HACCP.

Transversalement les sujets suivants seront abordés : les cellules bactériennes, la biochimie fermentaire, la croissance microbienne dans un aliment, principe de pasteurisation, les bactéries pathogènes, la flore parasite, les levures.

**Méthodes pédagogiques :** Apports théoriques et mise en pratique en atelier.

 **Lundi 3 au Vendredi 7 juin 2019**

 **à Réjaumont (Gers - 32)**

**Intervenant :** Christophe FAVROT, ingénieur agronome, docteur en chimie des bioproduits.

Responsable de formation : Charleyne BARTHOMEUF

## BULLETIN D'INSCRIPTION

**FORMATION :** Fabrication de yaourts végétaux.

**DATES :** Lundi 3 au Vendredi 7 juin 2019.

**NOM :** .....

**PRENOM :** .....

**ENTREPRISE :** .....

**ADRESSE :** .....

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

**TELEPHONE :** .....

**EMAIL :** .....

**DATE DE NAISSANCE (exigée par VIVEA) :** .....

**PRÉCISIONS SUR VOTRE STATUT :** .....

Chef d'exploitation       Cotisant(e) solidaire

Salarié(e)       Porteur de projet

Autre, précisez .....

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 avant le 20 mai** à l'adresse suivante :



**ADEAR 32 / Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers**

1 rue Dupont de l'Eure

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

## FABRICATION DE YAOURTS VÉGÉTAUX : UN PROCÉDÉ NOVATEUR POUR VALORISER SES CÉRÉALES FERMÈRES

### INFORMATIONS PRATIQUES

**Durée :** 40 heures.

**Public :** Agriculteurs et porteurs de projet.

**Pré-requis :** Aucun.

**Lieu et horaires :** Du 3 au 7 juin à la salle des fêtes de Réjaumont. De 9h30 à 17h30.

**Repas de midi :** Repas pris sur place. Amenez un pique-nique à partager entre tous.

### Coût et prises en charge

**Coût de la formation :** nous consulter. La totalité du coût de la formation peut être pris en charge par VIVEA pour les personnes éligibles (agriculteurs et porteurs de projet).

**Salariés :** Le coût de la formation peut être en partie pris en charge par le FAFSEA. Dans ce cas, nous consulter.

**Porteurs de projet en phase d'installation :** Les porteurs de projet peuvent bénéficier d'une prise en charge par le fonds VIVEA. Pour cela, une attestation d'éligibilité doit être demandée au "Point Accueil Installation" de la Chambre d'Agriculture de votre département. Merci de joindre l'original de cette attestation à votre bulletin d'inscription.

**Crédit d'impôt :** Si vous êtes 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 aussi d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement.

### Modalités :

- Une attestation de participation sera remis au stagiaire à la fin de la formation.

- Mode d'évaluation : fiche d'autoévaluation.