

# Yaourts végétaux sans gluten ni lactose - initiation à la fermentation lactique de céréales

Organisée en partenariat avec la FD CIVAM du Gard

## Objectifs de la formation

Découvrir une façon méconnue de transformer les céréales.

## Contenu

J1:

Apports théoriques :

Présentation de l'innovation et de son cadre juridique (licence creative commons)

Rappel sur les céréales: composition nutritionnelle

Rappel sur les différents types de fermentations.

La fermentation lactique de céréales

Atelier pratique : fabrication à travers un exemple , le yaourt de riz

J2

Atelier pratique : Découverte du résultat de la fermentation / dégustation / mise en pot

Découverte de recettes

Apports théoriques :

Aspects biochimiques de la fermentation

Introduction à l'HACCP appliqué à ce produit

Élargissement à d'autres céréales.

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 02/12/2019

### Tarifs

Non agricole 280€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Gratuit pour le public Vivea. Autres

fonds de formation : nous contacter.

Pour valider votre inscription, nous

demandons un chèque de caution de

50€, encaissé uniquement en cas

d'absence injustifiée

### Plus de renseignements

Céline Mendes

celine.mendes@bio34.com

CIVAM bio 34

Maison des Agriculteurs B

Mas de Saporta CS 50023

34875

LATTES

Tel. 04 67 06 23 90

N° d'organisme de formation :

91340782734

**Taux de satisfaction :** %

Repas partagé

**Modalités d'accès :**