

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

Organisée en partenariat avec CIVAM Bio 34

## Objectifs

Apprendre les bases théoriques de la fermentation lactique de céréales, en connaître les principes scientifiques Savoir mettre en pratique cette fermentation Connaître les principes d'hygiène liés à la transformation végétale

## Enjeux

Les yaourts végétaux permettent de répondre à la demande de produits sans lactose et également sans gluten, sans cesse grandissante ! Cette formation vous permettra de maîtriser la fermentation lactique de céréales, de vous initier à sa mise en pratique et de découvrir de délicieuses recettes culinaires !

## Pré-requis

Aucun pré-requis

## Contenu

- Rappel sur les céréales : composition nutritionnelle
- Rappel sur les différents types de fermentations. En particulier focus sur les deux grands types de produits fermentés de céréales : le pain et la bière
- Aspects biochimiques de la fermentation
- La fermentation lactique de céréales, en pratique : le yaourt de riz (fermentation / dégustation / mise en pot)
- Découverte de recettes (desserts, sauces, farces)
- Introduction à l'HACCP appliqué aux yaourts végétaux
- Élargissement à d'autres céréales.

## Dates, lieux et intervenants

**02 déc 2019** à définir  
09:00 - 17:00 (7hrs) 30250

**03 déc 2019** à définir  
09:00 - 17:00 (7hrs) 30250

Christophe Favrot, formateur et transformateur (Nomad-Yo)  
Elsa Proverbio, formatrice et productrice  
Christophe Favrot, formateur et transformateur (Nomad-Yo)  
Elsa Proverbio, formatrice et productrice

## Partenaire(s)



## Financement de la formation et pièces à fournir

## Financier(s)



## Bulletin d'inscription

Nom \_\_\_\_\_

Prenom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Tél \_\_\_\_\_

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 01/01/1970

## Tarifs

Non agricole 280€  
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA  
Autres situations (salarié, demandeurs d'emploi, RSA, ...): nous contacter

## Plus de renseignements

Stéphanie HOSFORD  
hosford@civamgard.fr  
FD CIVAM du Gard  
216 Chemin de campagne  
30250  
SOMMIERES  
Tel. 04.66.77.10.83  
Tel 06 33 29 91 44  
N° d'organisme de formation :  
91.30.00.40.930

## Taux de satisfaction : %

Apportez votre pique-nique !



## Modalités d'accès :

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))