

Légumes lactofermentés

Objectifs

- Maîtriser le procédé et les facteurs de réussite de la lactofermentation des légumes ;
- Connaître le cadre réglementaire de la fabrication et de la commercialisation.

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

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

Modalité d'enseignement

présentiel

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 28/09/2023

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Nos formations sont à prix libre pour les personnes non éligibles.

Plus de renseignements

Aurore Péguin
formation-adearlot@orange.fr
ADEAR du Lot
Place de la Halle
46320 ASSIER
Tel. 07 86 81 56 50

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Taux de satisfaction : %

Repas partagé



Modalités d'accès : Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription, 10 jours avant la formation.

[Conditions générales de formation](#)

Dates, lieux et intervenants

28 sept 2023 (7hrs) 46

Yoann ROBERT, CFPPA Florac

Partenaire(s)



Financier(s)

