Légumes lactofermentés

Objectifs
- Acquérir les compétences techniques sur la lactofermentation de légumes afin de se positionner sur des niches commerciales pour valoriser sa production et compléter sa gamme. - Acquérir les connaissances réglementaires en matière de transformation et de commercialisation.

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
- Théorie, histoire de la lactofermentation
- réglementation, étiquetage, commercialisation
-Atelier pratique de fermentation à sec et fermentation en saumure tout le matériel est fourni les participant.es peuvent apporter couteaux et tablier.
- questions, réponses, retours d'expériences

Modalité d'enseignement
présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques
Apports théoriques, réalisation d'autocontrôle sur les fabrications des participants, échanges et retours d'expériences.

Modalités d'évaluation des acquis
Mise en situation.

Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF
73 46 00282 46

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 11/12/2025

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Coût journée VIVEA : 196 € // Pour les personnes non éligibles aux financements VIVEA, France Travail ou OPCO, le tarif est de 150€ par journée.

Plus de renseignements
Catarina Pereira de Carvalho
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 : 87%

Repas partagé

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

Conditions générales de formation

Dates, lieux et intervenants

11 déc 2025 09:30 - 17:30 (7hrs)	Mairie, Labastide-Murât, salle du Causse 46240 Coeur de Causse	Mathieu Castant, artisan, formateur et fermenteur

Partenaire(s)

Financeur(s)