

Lactofermenter des végétaux

Objectifs

Étudier le procédé de la lactofermentation des végétaux
Connaître les facteurs de maîtrise de la lactofermentation des végétaux
Maîtriser le cadre réglementaire

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Matin :

- Tour de table des stagiaires : attentes et besoins
- Présentation des prétraitements des végétaux (légumes, plantes aromatiques, etc.) : lavage, blanchiment, etc.
- Présentation des matériels et équipements nécessaires
- Le local de transformation adapté : point sur l'aménagement de l'espace de transformation

Après-midi :

- Présentation des paramètres à maîtriser pour conduire une lactofermentation
- Point sur les autocontrôles à effectuer
- Présentation des paramètres à maîtriser pour conserver et commercialiser les produits lactofermentés (étude des emballages et durée de commercialisation)
- Présentation du cadre réglementaire autour du procédé de transformation et de la commercialisation de ce type de produit
- Réglementations sur les locaux de transformation

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

26 nov 2024

09:00 - 17:00 (7hrs)

Bâtiment Aragon, salle Acacia
Chemin Saint Jean 04130 Volx

Jeanne DUPUIS, formatrice au CFPPA
de Lozère (Florac)

Inscrivez vous en remplissant le formulaire en ligne suivant :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmN7x2j49HdC_wZV9yV6tFVghWjM-oMyMQ07yPvAZhHJavnQ/viewform

Infos complémentaires



• AGRIBIO 04 •
Les Agriculteurs Bio des Alpes
de Haute-Provence

Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Plus de renseignements

Mégane Véchambre
conseillerppam@bio-provence.org

Agribio 04

Village Vert - 5 Place de Verdun
04300

FORCALQUIER

Tel. 04 92 72 53 95

N° d'organisme de formation :

93040050504

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

[Conditions générales de formation](#)

[Règlement intérieur](#)