Valoriser ses productions par la lactofermentation

Objectifs
Acquérir les techniques de lactofermentation pour se lancer dans la production à différentes échelles.

Enjeux
Par un approt théorique et une mise en pratique concrète, vous repartirez avec toutes les clefs en main pour vous lancer dans la lacto fermentation à différente échelle. L'apprentissage par le "faire" en réalisant une transformation vous permettra d'acquérir toutes les techniques afin de réussir sans problème ces recettes.

Contenu
- Partie théorique
histoire de la fermentation.
explication du procédé naturel "chimique"
importance des matières premières
Règles d'Hygiène
présentation et explication de l'équipement nécessaire
réglementation et commercialisation
Ph et microbiologie
Aspect santé: alimentation vivante, vitalisante. Equilibre alimentaire
Comment utiliser les ferments au quotidien
- Pratique : chacun.e confectionne son bocal de 500gr de légumes bio lactofermentés.
Possibilité de moduler la journée selon les attentes des participant-es : les parties boissons fermentées et miso/koji peuvent être intégrées sur demande.

Modalité d'enseignement
présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs
Adhérent 252€
Non adhérent 252€
Non agricole 252€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
prix par module, voir la page web pour + d'infos

Plus de renseignements
Alexis Louapre
alexis.louapre@civam31.fr
CIVAM 31
www.civam31.fr

Infos et inscription : https://www.civam31.fr/?FormationLactofermentation

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Conditions générales de formation

Dates, lieux et intervenants

04 févr 2025 09:00 - 17:00 (7hrs)	Moundo Tiers-lieu La Glissade 31420 Aurignac	Mathieu Castant, entrepreneur gérant de l'entreprise de fabrication de produits lactofermentés ManjarViu

Co-organisateur(s)

Partenaire(s)

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Pièces à fournir pour l'inscription:

Attestation VIVEA

Tel _

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à l'adresse indiquée.

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