



Lactofermentation des fruits et légumes

Durée : 2 jours, soit 14h

Dates : 22 et 23 janvier 2026

Horaires : 9h-17h00

Lieu : maison familiale rurale, 2 Rue du Petit Séminaire, 40800 Aire-sur-l'Adour

Public : Paysan.ne.s et porteur.se.s de projet

Objectif :

Comprendre et appliquer le processus et les techniques de la lactofermentation des végétaux

Descriptif :

- Comprendre l'intérêt santé et économique de la transformation par la lactofermentation
- Comprendre le processus de la lactofermentation des végétaux
- Les ingrédients
- Travaux pratiques sur fruits et légumes : réalisation de pickles, kimchi, boisson
- Connaître les erreurs à éviter et savoir les corriger
- Identifier les points critiques concernant la qualité des produits, la sécurité sanitaire et la réglementation en vigueur

Intervenante :

Fanny Strumia, Paysanne dans le Tarn et Garonne et intervenante en CFPPA

Inscription obligatoire :

07 62 06 72 78 / adear40@orange.fr

Tarifs et prise en charge :

La formation a un coût de 406 €. Pour les paysan-ne-s, ainsi que pour les porteurs de projet dont le PPP permet le financement de cette formation, Vivéa prend en charge votre participation

En soutien à l'ADEAR des Landes, nous demandons 20€ pour les non-adhérents et 10€ pour les adhérents, par formation.

Pour toutes questions, contactez Sophie Ducher, responsable de stage *
Modalités d'accès des personnes en situation de handicap : nous contacter
CGS + règlement intérieur : www.agriculturepaysanne.org/Formation-1418

Repas du midi : Auberge espagnole