

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€
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)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____

Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Tel _____

Pièces à fournir pour l'inscription:

Attestation VIVEA

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](#))