

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

Dates, lieux et intervenants

24 mars 2026

09:00 - 17:15 (7,5hrs)

Le 100e Singe Route de Rebigue
31320 Castanet-Tolosan

Mathieu Castant, entrepreneur gérant de l'entreprise
de fabrication de produits lactofermentés ManjarViu

Co-organisateur(s)

Partenaire(s)



Financier(s)



France Travail



Bulletin d'inscription

Nom _____

Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Tel _____

Merci de renvoyer ce bulletin avec votre attestation VIVEA à

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Adhérent 252€

Non adhérent 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](#)

l'adresse indiquée.

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