Yaourts végétaux sans gluten ni lactose - initiation à la fermentation lactique de céréales

Organisée en partenariat avec la FD CIVAM du Gard

OBJECTIFS

Découvrir une façon méconnue de transformer les céréales.

CONTENU

J1:
Apports théoriques :
Présentation de l'innovation et de son cadre juridique (licence creative commons)
Rappel sur les céréales: composition nutritionnelle
Rappel sur les différents types de fermentations.
La fermentation lactique de céréales
Atelier pratique : fabrication à travers un exemple , le yaourt de riz

J2
Atelier pratique : Découverte du résultat de la fermentation / dégustation / mise en pot
Découverte de recettes

Apports théoriques :
Aspects biochimiques de la fermentation
Introduction à l'HACCP appliqué à ce produit
Élargissement à d'autres céréales.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
CIVAM bio 34

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 02/12/2019

TARIFS
Non agricole **280 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Gratuit pour le public Vivea. Autres fonds de formation : nous contacter. Pour valider votre inscription, nous demandons un chèque de caution de 50€, encaissé uniquement en cas d'absence injustifiée

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Céline Mendes
celine.mendes@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875
LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation :
91340782734

NOTE : Repas partagé

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
02/12/2019	Clap , 9 av. Denfer 34700 Hérault	Christophe Favrot, formateur et transformateur Elsa Proverbio, formatrice, productrice et transformatrice
03/12/2019	Clap , 9 av. Denfer 34700 Hérault	Christophe Favrot, formateur et transformateur Elsa Proverbio, formatrice, productrice et transformatrice

THÈMES

Transformation | Agriculture durable

FINANCEURS

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