Processus de lactofermentation fruits et légumes en AB

PUBLIC CIBLE

Agriculteur.rice.s, porteur.se.s de projet

OBJECTIFS

- Comprendre le procédé et les facteurs de maîtrise de la lactofermentation des légumes
- Connaître la réglementation en vigueur pour les produits transformés

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- Connaître les prétraitements des légumes
- Comprendre les paramètres à maîtriser pour conduire une lactofermentation
- Choisir les matériels, locaux et équipements adaptés
- Savoir effectuer les auto-contrôles
- Comprendre les paramètres à maîtriser pour conserver et commercialiser les produits lactofermentés : étude des emballages, durée de commercialisation
- Connaître la réglementation concernant l'étiquetage, la conception des locaux

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques en salle illustrés par des exemples concrets et échanges entre participants et intervenant
Diaporama, paperboard

MOYENS MATÉRIELS

Pas de matériel spécifique nécessaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

QCM de validation des acquis en fin de formation

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualiopi

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Agribio 06

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 30/09/2022

TARIFS

Adhérent	**140 €**
Non adhérent	**170 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Agnès SARALE
agribio06.agnes@bio-provence.org
AGRIBIO06

MENTIONS
Pour vous inscrire : https://forms.gle/KPxU2Nf56EWSAFK88

NOTE : Repas tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
05/10/2022	06510 Alpes-Maritimes	CFPPA DE FLORAC

THÈMES

Transformation

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