

# 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**

**ORGANISÉE PAR**  
FR CIVAM Occitanie

**DURÉE** : 1 jour(s)

**TARIFS**

Adhérent	<b>252 €</b>
Non adhérent	<b>252 €</b>
Non agricole	<b>252 €</b>

VIVEA **Gratuit**

prix par module, voir la page web pour + d'infos

**ATTESTATION**  
Aucune

**RENSEIGNEMENTS**  
Alexis Louapre  
alexis.louapre@civam31.fr  
CIVAM 31  
www.civam31.fr

Infos et inscription :  
<https://www.civam31.fr/?FormationLactofermentation>

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
24/03/2026	Le 100e Singe Route de Rebigue 31320 Haute-Garonne	Mathieu Castant, entrepreneur gérant de l'entreprise de fabrication de produits lactofermentés ManjarViu

## THÈMES

- Création d'activité / diversification
- Pratiques et productions agricoles
- Transformation
- Agriculture durable
- Agriculture durable
- Alimentation

## PARTENAIRES

- Coral

## FINANCEURS

- VIVEA
- Conseil Régional Occitanie
- OCAPIAT
- France Travail

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