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	**252 €**
Non adhérent	**252 €**
Non agricole	**252 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

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

FINANCEURS

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