

Se former à la lacto-fermentation

2 jours de formation avec Sophie Dodelin

PUBLIC CIBLE

Agriculteur.ice.s et porteur.euse.s de projet de l'Isère et départements limitrophes

OBJECTIFS

Comprendre le fonctionnement biologique et chimique de la lacto-fermentation
Découvrir et s'approprier le matériel nécessaire et les procédés de la lacto-fermentation

Connaître la réglementation

ENJEUX

Pour vendre et valoriser (à peu de frais) les légumes les "moins vendables", car déformés, trop gros ou trop petits, mais également pour adoucir les flux de marché en cas d'excès de production ponctuelle ou de baisse des prix, la lacto-fermentation est un véritable atout quand il figure dans les savoirs-faire des maraîcher.e.s

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- les différents acteurs et mécanismes des fermentations : bactéries, levures et champignons microscopiques, leurs conditions de vie ; les enzymes, les réactions biochimiques complexes.
- Les principales fermentations alimentaires : lactique, alcoolique, acétique, autres. - -
- Les vertus alimentaires des aliments fermentés... On ne fermente pas (que) pour conserver !
- Comment on fait... : matériel nécessaire, différents processus, astuces, points de vigilance, etc. Les risques de toxicité dans nos préparations
- Le renouvellement de la lacto-fermentation dans notre pays, le marché des aliments fermentés, les réglementations pour fabriquer et pour vendre.
- Historique des fermentations, les aliments fermentés traditionnels à travers le monde.... Une pratique universelle et une utilité sociale insoupçonnée ! Bon à savoir pour mieux connaître et commercialiser son produit.
- Bibliographie (quels livres pour commencer ? Pour approfondir ?)
- Mise en pratique : Préparation de boissons, de légumineuses et céréales fermentés et dégustation!

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, avec supports de formation.

Mise en pratique.

Échanges collectifs entre participants.

MOYENS MATÉRIELS

Amener:

- Couteaux, planches à découper, bocaux type le parfait (750ml l'idéal avec les caoutchoucs), légumes (à discuter en amont sur quel type de légumes apporter!)

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Modalités d'évaluation : questionnaire d'auto-évaluation remplis en fin de formation

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ARDEAR

82690566569

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADDEAR 38

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 08/01/2024

MODALITÉS D'ACCÈS

Accessibilité aux personnes handicapées : nous vous invitons à nous contacter directement sur ce sujet pour évaluer et adapter si besoin

TARIFS

Non agricole

50 €

Finançable par le fond de formation Vivea

Formation VIVEA : non éligibles, porteurs de projets : nous contacter svp !

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Coralie SAILLET

contact@addear38.fr

Tél. : 09 60 03 50 14 / 07 49 90 08 48

Addear 38

117, rue des Alliés

38 030 Grenoble

MENTIONS

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription.

SATISFACTION : 92% de nos stagiaires sont satisfait-e-s de nos formations

NOTE : Repas tiré du sac, sur place. Apporter son pique nique.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
16/01/2024	Sur une ferme 38000 Isère	Sophie DODELIN, Formatrice en cuisine bio et plantes sauvages Coralie SAILLET, animatrice agricole, ADDEAR de l'Isère
15/01/2024	Sur une ferme 38000 Isère	Sophie DODELIN, Formatrice en cuisine bio et plantes sauvages Coralie SAILLET, animatrice agricole, ADDEAR de l'Isère

THÈMES

S'installer en AP

Agriculture biologique

Autonomie

Commercialisation, circuits courts

FINANCEURS



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