

Lactofermentation des fruits et légumes

Valorisation & Transformation

OBJECTIFS

- Principaux intérêts et mécanismes de la lactofermentation des végétaux.
- Le process de lactofermentation : conditions de réussite et points de vigilance dans le cadre d'une activité de transformation fermière.
- Matériel et recettes.

ENJEUX

La lactofermentation est une méthode de conservation ancestrale qui s'appuie sur le travail des bactéries naturellement présentes sur les aliments. Dans des conditions favorables, ces bactéries vont produire de l'acide lactique qui va permettre l'acidification du milieu. En plus de conserver les aliments, cette technique est très intéressante d'un point de vue nutritionnel (pas de traitements thermiques détruisant vitamines et minéraux). Toutefois, la lactofermentation nécessite de bien maîtriser le process de fabrication et les recettes pour éviter les développements microbiens indésirables.

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi la formation E1 ou une formation à l'hygiène alimentaire dans les deux années précédentes

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
FD CIVAM du Gard

DURÉE : 1 jour(s)

TARIFS
VIVEA **Gratuit**

Salariés, demandeurs d'emploi, RSA... : nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Camille VILLAJOS
villajos@civamgard.fr
FD CIVAM du Gard
30 rue des épauettes - ZA de l'Arnède
30250
SOMMIÈRES
Tel. 04.66.77.15.04 ou 07 69 91 39 93
N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Inscription sur www.civamgard.fr

NOTE : Apporter son pique-nique !

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
02/09/2026	30250 Gard	Formateur agroalimentaire du CFPPA de Florac

THÈMES

Création d'activité / diversification

Transmission

Agriculture durable

Agriculture durable

FINANCEURS

VIVEA