

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

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 30/09/2022

Tarifs

Adhérent 140€

Non adhérent 170€

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Agnès SARALE

agribio06.agnes@bio-provence.org

AGRIBIO06

Pour vous inscrire :

<https://forms.gle/KPxU2Nf56EWSAFK88>

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

05 oct 2022

06510

CFPPA DE FLORAC

09:00 - 17:00 (7hrs)