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 09:00 - 17:00 (7hrs)	06510	CFPPA DE FLORAC