ASSOCIATION DE LA FILIÈRE BIOLOGIQUE EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE
www.bio-centre.org

n° d'agrément : 24 45 0249645

Taux de satisfaction 94 % en 2024

FORMATION organisée par

Transformer des légumes pour étaler ses ventes : la lactofermentation

Objectif

Comprendre les principes de base et les règles d'hygiène et sécurité de la lactofermentation
Apprendre à dérouler un argumentaire au consommateur sur les bienfaits de la lactofermentation
Être capable de réaliser différents types de fermentation

Prix : tarifs disponibles via ce lien

Nombre de places : 15

Lieu :
classe virtuelle

Publics concernés :
Maraichers et porteurs de projet en maraîchage bio

Prérequis :
Avoir un ordinateur / tablette et une bonne connexion internet

Validation :
Certificat délivré après la formation

Accès formation :
Accessibilité possible aux personnes atteintes de handicap, selon ce dernier. Nous l'indiquer à l'inscription.

Contact(s)

Responsable de la formation
Marina GUESSOUS
maraichagebio-cher-indre@bio-centre.org
06 27 43 90 18

Renseignement/inscription
formation@bio-centre.org
06 80 70 88 13

Inscription au plus tard 3 jours ouvrables avant le début de la formation.

En cas de contrainte particulière veuillez nous contacter

PROGRAMME

Durée totale : 4.5 heures

23 octobre 2025 (14h00-18h30)

L'histoire, et les pratiques actuelles autour du monde
Des notions utiles de biologie
Les atouts pour la santé

Les règles administratives
Laboratoire simplifié et matériel
La sécurité alimentaire

Mises en pratique démonstration de lactofermentation : les légumes au sel de type choucroute

Mises en pratique démonstration de lactofermentation : les pickles

Mise en pratique démonstration de lactofermentation : kimchi ou condiment de type achar

Méthodes pédagogiques : Présentation de l'intervenant avec exemples illustrés, temps d'échange, quiz, atelier culinaire

Modalités d'évaluation : Tour de table oral et auto-évaluation.

Intervenant(s)

Marie Claire Frédéric - spécialiste de la transformation des légumes via lactofermentation (autrice de nombreux ouvrages et formatrice de public professionnel au sein de son école de la fermentation "Ni cru ni cuit")

Inscription en ligne en cliquant ici ou sur www.bio-centre.org où vous trouverez plus d'informations, les CGV, et le règlement intérieur