



Public :

Agriculteur.trice.s,
porteurs et
porteurs de projet
envisageant de
transformer tout ou
partie de leur
production
maraîchère.

Porteuses et
porteurs de projet
artisanal souhaitant
lancer leur activité
de confection de
produits
lactofermentés.

Horaires :

9h00—17h00

**Modalités de
formation :**

Formation en ligne

Intervenante :

Julie Maenhout,
fondatrice des Jarres
Crues, entreprise
artisanale de
transformation de
légumes par lacto-
fermentation

**Responsable de la
formation :**

Hugo GUGGENBUHL,
Chargé des
formations
alimentaires
hugo@leschampsdespossibles.fr
07.69.34.19.81



Formation en ligne

Initiation à la lactofermentation

*Théorie et pratique de la transformation des légumes
par lactofermentation*

Lundi 26 avril 2021

Objectifs de la formation : Cette formation vise à doter les stagiaires des connaissances de base sur la lactofermentation pratiquée dans un contexte professionnel (agricole ou artisanal). La journée de formation aborde aussi bien les recettes et leur conditionnement que le matériel nécessaire et les obligations réglementaires relatives à l'hygiène.

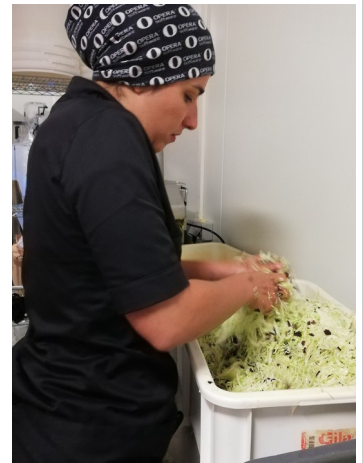
Programme :

Matinée :

- Principes
- Recettes de base
- Matériel spécifique
- Temps de travail
- Point sanitaire

Après-midi :

- Visite du laboratoire de fabrication des jarres Crues
- Mise en pratique collective, transformation de légumes en produits lactofermentés.



Pré-requis :

Stage accessible aux débutant.e.s. Ceci étant, la formation vise un public envisageant de faire de la lactofermentation une activité professionnelle. La partie pratique comme théorique sera abordée avec ce prisme spécifique.

Coût :

- **Fonds VIVEA :** coût résiduel à la charge des participant.e.s éligibles VIVEA - **25€ la journée**
- **Aide individuelle à la formation** de pôle emploi – **245€ la journée**
- Aucune prise en charge possible : Nous contacter.

Pour vous inscrire, écrire à : hugo@leschampsdespossibles.fr

Une attestation de formation sera délivrée en fin de formation.

Pour les participant.e.s en situation de handicap, merci de contacter le responsable de formation pour envisager les possibilités d'accès à la formation