



Public :

Agriculteur.trice.s,
porteuses 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 :

9h30—17h30

Lieu :

Ferme de Toussacq,
hameau de Toussacq,
77.480 Villenaux la
Petite

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@leschampsdes
possibles.fr
07.69.34.19.81



Formation

Initiation à la lactofermentation

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

Lundi 9 novembre 2020

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 : 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**
- **Compte personnel de formation ou aide individuelle à la formation** de pôle emploi – **245€ la journée**
- Aucune prise en charge possible : Nous contacter.
En plus du coût de la formation, **une participation de 30€** est demandée pour l'achat du matériel de lactofermentation (5l) et les ingrédients nécessaires avec lesquels vous repartirez à l'issue de la formation.

Inscription en ligne obligatoire en cliquant ici.

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

