

# Légumes lactofermentés

## Objectifs

- Maîtriser le procédé et les facteurs de réussite de la lactofermentation des légumes ;
- Connaître le cadre réglementaire de la fabrication et de la commercialisation.

## Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

## Contenu

- Les prétraitements des légumes ;
- Les paramètres à maîtriser pour conduire une lactofermentation ;
- Les matériels et équipements, le local de transformation adapté ;
- Les autocontrôles à effectuer ;
- Les paramètres à maîtriser pour conserver et commercialiser les produits lactofermentés (étude des emballages et durée de commercialisation).

## Modalité d'enseignement

présentiel

## Dates, lieux et intervenants

**28 sept 2023** (7hrs) 46

### Partenaire(s)



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Yoann ROBERT, CFPPA Florac

### Financier(s)



## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 28/09/2023

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Nos formations sont à prix libre pour les personnes non éligibles.

### Plus de renseignements

Aurore Péguin

formation-adealot@orange.fr

ADEAR du Lot

Place de la Halle

46320 ASSIER

Tel. 07 86 81 56 50

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

**Taux de satisfaction : %**

Repas partagé



**Modalités d'accès :** Les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription, 10 jours avant la formation.