

LÉGUMES LACTOFERMENTÉS

le 25 novembre 2021

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Appréhender les spécificités techniques et réglementaires des végétaux lactofermentés.

Étudier et mettre en pratique les techniques de base de la lactofermentation des végétaux.

MOYENS HUMAINS ET PÉDAGOGIQUES

Formateurs du CFPPA, spécialisés en transformation des produits végétaux

Apports théoriques et analyses de produits

Atelier agroalimentaire équipé de matériels professionnels, de petite et moyenne capacité de production.

Durée : **7 heures**

Horaires : **8h30 - 17h**

Prévoir une blouse et des bottes

Emmener vos productions pour analyse et dégustation en commun

CONTENU DE LA FORMATION

Apport théorique :

- Définitions et cadre réglementaire
- Étude des matières premières et du process de fabrication :
 - *les prétraitements des légumes
 - *les paramètres à maîtriser
 - *les autocontrôles à effectuer
 - *analyse des principaux défauts rencontrés
- Échanges autour des retours d'expérience des participants à la formation.

COÛT ET CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

15 €/heure, soit 105 € par jour et par personne.

- Statut agricole, exploitant, conjoint- collaborateur, cotisant solidaire, PPP : le CFPPA dépose des demandes collectives auprès du VIVEA ; la prise en charge financière dépend de l'avis du comité. Nous contacter.
- Demandeurs d'emploi : financement possible d'un parcours de formation dans le cadre du dispositif du Conseil Régional Occitanie ou avec votre CPF. s'adresser à votre Pôle Emploi ou nous contacter.
- Salariés : financement entreprise ou avec votre CPF possible dans le cadre d'un parcours de formation complet. S'adresser à votre entreprise ou nous contacter.



CFPPA de Lozère – site de Florac
2 place de l'Ancienne Gare
48400 FLORAC
Tel : 04 66 65 65 62
Fax : 04 66 65 65 61
cfppa.lozere@educagri.fr
www.epl-lozere.fr



**ENSEIGNEMENT
AGRICOLE**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

