

Formation Conduite de fermentation : Vinaigre et légumes lactofermentés

Formateur

TRÈFLE – dispensé par le pôle technologique de conservation alimentaire de DiversiFerm – François Michels & Marie Senterre (Académie Fermentation)

Prérequis de la formation

Des bonnes notions des règles sanitaires (BPH, HACCP,...) sont un prérequis important pour la participation à cette formation.

Contenu de la formation

Vinaigre :

Théorie : Principe - Procédés de fabrication - Conduite de fermentation

Pratique: Vinaigre du labo

Lactofermentation :

Théorie : Principe - Points d'attention - Bienfaits

Pratique: Atelier animé par Marie (Académie Fermentation) sur deux lactofermentations

Cas concret d'un changement d'échelle en lactofermentation

Durée

Une journée (9 à 17h)

Public cible

Agriculteurs/Producteurs/artisans de l'agroalimentaire (Maximum 12 participants)

Acquis en fin de formation

- o Connaissances en procédés de vinaigre et de lactofermentation
- o Connaissances en conservation et conduite de fermentation
- o Equipements

Support de formation

Présentation power-point

Modalités pratiques

Inscriptions via [ce lien](#)

Tarif : Gratuit (car donné dans le cadre d'un projet, TRÈFLE, « Relocalisation de l'alimentation en Wallonie »)

Lieu : Rue Chainisse 13
5030 Gembloux

Horaires : Mardi 21 mai 2024

9h – 17h00

Contact : francois.michels@uliege.be
081/62.24.08

TRÈFLE Formation «Conduite de fermentation: Vinaigre et Légumes lactofermentés» (21/05/24 - 9 à 17h)



<ul style="list-style-type: none">• ThéorieVinaigre- Principe- Procédés de fabrication- Conduite de fermentationLactofermentation- Principe- Points d'attention- Bienfaits	<ul style="list-style-type: none">• Pratique:- Vinaigre du labo- Atelier animé par Marie (Académie Fermentation) sur deux lactofermentations- Cas concret d'un changement d'échelle en lactofermentation• Acquis connaissances en- Procédés en vinaigre et lactofermentation- Conservation & conduite de fermentation- Equipements
---	---