

Formateur

Yannick Schandané (Fermentings)

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

- Echange de 3 heures avec un expert en fermentations diverses:
 - 1) Vous posez vos questions lors de l'inscription
 - 2) Yannick vient avec des échantillons ciblés par vos questions lors de l'échange
- Fermentings travaille notamment sur:
 - Kimchi (chou, courgette, concombre, etc)
 - Choucroute (procédés japonais)
 - Kombucha

- Levains
- Lactofermentation
- Vinaigre
- Sauces fermentées

Et bien d'autres...

Durée

Une matinée (9h30 à 12h30)

Public cible

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

Acquis en fin de formation

- 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 : Passage des Déportés 2
5030 Gembloux

Horaires : Vendredi 11 octobre 2024
9h30 – 12h30

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

TRÈFLE Formation Expertise Fermentation avec Yannick Schandané (Fermentings) (11/10/24 - 9h30 à 12h30)



fermentings

- Echange de 3 heures avec un expert en fermentations diverses:
 - 1) Vous posez vos questions lors de l'inscription
 - 2) Yannick vient avec des échantillons ciblés par vos questions lors de l'échange
- Fermentings travaille notamment sur:
 - Kimchi (chou, courgette, concombre, etc)
 - Choucroute (procédés japonais)
 - Kombucha
 - Levains
 - Lactofermentation
 - Vinaigre
 - Sauces fermentées

Et bien d'autres...