

- **Intervenant extérieur** : Émilie Jaworski
- Formation de **7h00** à destination des maraîchers, producteurs de Ppam et porteurs de projet
- Une **attestation** de suivi de formation est remise à tous les stagiaires

FORMATION FILIÈRE VÉGÉTALE

Initiation à la lactofermentation



Objectif : Etre capable de préparer des recettes simples lactofermentées, avec un process maîtrisé (principe de fermentation, hygiène, propriétés organoleptiques)



La lactofermentation :

- principes théoriques de la lactofermentation
- l'hygiène de la fermentation
- la fermentation et les normes HACCP
- les caractéristiques organoleptiques des légumes lactofermentés

Illustration et mise en pratique :

- Repas préparé par Itinéraire Bis Gourmand
- Préparation de 2 recettes :
 - bocal à partir de saumure (betterave)
 - bocal au massage au sel (chou)
 - Nettoyage des locaux
- Découverte du Ginger ale

outils et moyens pédagogiques : Diaporama commenté, exposé oral, échanges questions / réponses, travaux pratiques en cuisine, dégustations commentées

1 MARS 2022

LIEU : SALLE DE FÊTE 34 RUE JEAN LEBAS 59310 NOMAIN

Programme complet et inscription :

formulaire en ligne via

www.civam-hautsdefrance.fr

rubrique « formation »

Evaluation des connaissances / compétences

acquises : QCM entrée et sortie de stage

Evaluation de la satisfaction par 2 formulaires en ligne (sortie de formation et 2 mois plus tard) envoyés et analysés par le CIVAM

Contribution au fond associatif du CIVAM

(repas compris)

- 52 € pour les agriculteurs et porteurs de projets en démarche d'installation (prise en charge d'une partie du cout pédagogique par VIVEA)
- 67 € pour les autres stagiaires
- les adhérents au CIVAM bénéficient d'une réduction de 20€