Lacto-fermentation végétale

Objectifs de la formation

- Identifier les différentes étapes d'un projet de transformation végétale par la lacto-fermentation
- Connaître les différents protocoles et méthodes de valorisation des produits à fermenter

Programme

- Principe de la lacto-fermentation
 - Produits lacto-fermentés consommés quotidiennement
 - Intérêt pour la santé des produits lacto-fermentés
 - Les légumes utilisés selon les saisons
 - Le matériel (fournisseurs)
 - Les recettes et les usages alimentaires
- Partie pratique
 - Préparation collective d'une ou plusieurs recettes de lacto-fermentation
 - Nettoyage de l'atelier de transformation
 - Dégustation et échanges autour de produits lactofermentés
 - Identifier les différents coûts liés à la lacto-fermentation végétale

Pour qui?

• Toute personne installée ou en cours d'installation qui souhaite développer un atelier de transformation végétale

Pré-requis de cette formation :

• Avoir le souhait de transformer/conditionner des végétaux (fruits et/ou légumes) avec l'objectif de les vendre

<u>Pour les personnes en situation de handicap</u>, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins, quelque soit votre situation pour que l'on puisse ensemble aménager au mieux la formation. En effet la plupart de nos formations, pour leur partie pratique, se déroulent en extérieur sur des terrains non goudronnés.

<u>A prévoir</u>: Nos formations sont en partie en extérieur ou en laboratoire. Pensez à vous équiper en fonction du temps et des travaux à réaliser : veste chaude, chaussures adaptées, tenue étanche pour les transformations. Pour certaines formations, vous pouvez amener votre matériel (sécateur, petite scie,...).

Les repas sont généralement pris en commun sur le lieu de la formation. Ils ne sont pas compris dans le coût de la formation, pensez à apporter votre repas.

Durée de la formation: 7.00 heures

Lieu de la formation : Fédération Rénova route de Montbrun Bocage

09350 Daumazan sur Arize

Moyens humains et pédagogiques

• Les formateur-trices :

Séverine Bonnafoux - Transformatrice spécialisée en lactofermentation, Biotop, Soulan

L'équipe de formateur.rice.s de Renova est composée de profils variés, qui puisent leurs savoirs dans leur activité prinicpale de paysan.ne, pépiniériste, transformateur.rice, et nourrissent ainsi la diversité d'approches de nos formations. Le Réseau Semences Paysannes accompagne nos intervenant.e.s via une amélioration continue des techniques d'animation.

- Les espaces pédagogiques
- Les Ateliers Renova: les ateliers regroupent un ensemble de machines professionnelles efficaces (presse, pasteurisateur, embouteilleuse, éplucheuse et brosseuse de châtaignes, raffineuse, autoclave, doseuse empoteuse, capsuleuse, déshydrateur, mixeurs)

Renova dispose de plateaux pédagogiques de proximité (Pépinière professionnelle, Verger associatif, laboratoire des Ateliers Renova, châtaigneraie productive de Gachou (Fabas 09)

Evaluation des acauis

Les stagiaires sont évalués tout au long de la journée par le formateur qui s'assure que chaque stagiaire réalise les opérations étudiées et les gestes techniques associés. Il valide par le questionnement, l'observation, ainsi qu'une auto évaluation des compétences acquises est réalisée en fin de formation. Une attestation individuelle de formation est délivrée sur demande.

Coûts et conditions de prise en charge

Tarif Particulier (total) : 80.00 euros (60 euros/jour de formation *OU 80 euros en cas de formation sur la Transformation Végétale.)*

Tarif VIVEA (total): 252.00 euros. --> Envers les exploitant.e.s, porteur.se.s de projet agricoles a minima cotisants solidaires MSA, avec droits ouverts. *Tarif horaire de 26 à 36 euros selon grille tarifaire VIVEA en vigueur.* Attention à vérifier votre plafond annuel de prise en charge avant inscription.

Pro / OPCO (total): 0.00 euros. Pour tout autre mode de financement, veuillez nous contacter.

Vous devez avoir régularisé votre adhésion à la Fédération Renova d'un montant de 25€/an (comptage du 1er novembre au 31/10 de l'année suivante).





Fédération Rénova

route de Montbrun Bocage 09350 Daumazan sur Arize Email: asso@federationrenova.fr

Tel: +33561678607

Modalités d'inscription Pour vous pré-inscrire à nos formations : https://federationrenova.fr/formations Un questionnaire de positionnement à l'entrée à la formation vous sera adressé pour valider votre inscription.





Fédération Rénova

route de Montbrun Bocage 09350 Daumazan sur Arize Email: asso@federationrenova.fr

Tel: +33561678607