

Se former à la lacto-fermentation

2 jours de formation avec Sophie Dodelin

Public cible

Agriculteur.ice.s et porteur.euse.s de projet de l'Isère et départements limitrophes

Objectifs

Comprendre le fonctionnement biologique et chimique de la lacto-fermentation
Découvrir et s'approprier le matériel nécessaire et les procédés de la lacto-fermentation
Connaître la réglementation

Enjeux

Pour vendre et valoriser (à peu de frais) les légumes les "moins vendables", car déformés, trop gros ou trop petits, mais également pour adoucir les flux de marché en cas d'excès de production ponctuelle ou de baisse des prix, la lacto-fermentation est un véritable atout quand il figure dans les savoirs-faire des maraîcher.e.s

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

- les différents acteurs et mécanismes des fermentations : bactéries, levures et champignons microscopiques, leurs conditions de vie ; les enzymes, les réactions biochimiques complexes.
- Les principales fermentations alimentaires : lactique, alcoolique, acétique, autres. - - Les vertus alimentaires des aliments fermentés... On ne fermente pas (que) pour conserver !
- Comment on fait... : matériel nécessaire, différents processus, astuces, points de vigilance, etc. Les risques de toxicité dans nos préparations
- Le renouveau de la lacto-fermentation dans notre pays, le marché des aliments fermentés, les réglementations pour fabriquer et pour vendre.
- Historique des fermentations, les aliments fermentés traditionnels à travers le monde.... Une pratique universelle et une utilité sociale insoupçonnée ! Bon à savoir pour mieux connaître et commercialiser son produit.
- Bibliographie (quels livres pour commencer ? Pour approfondir ?)
- Mise en pratique : Préparation de boissons, de légumineuses et céréales fermentés et dégustation!

Méthodes et moyens pédagogiques

Apports théoriques, avec supports de formation. Mise en pratique. Échanges collectifs entre participants.

Moyens matériels

Amener: - Couteaux, planches à découper, bocaux type le parfait (750ml l'idéal avec les caoutchoucs), légumes (à discuter en amont sur quel type de légumes apporter!)

Modalités d'évaluation des acquis

Modalités d'évaluation : questionnaire d'auto-évaluation rempli en fin de formation

Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF

ARDEAR
82690566569

Dates, lieux et intervenants

15 janv 2024
09:00 - 17:00 (7hrs)

Sur une ferme
38000 Grenoble

Sophie DODELIN, Formatrice en cuisine bio et plantes sauvages

16 janv 2024
09:00 - 17:00 (7hrs)

Sur une ferme
38000 Grenoble

Coralie SAILLET, animatrice agricole, ADDEAR de l'Isère

Sophie DODELIN, Formatrice en cuisine bio et plantes sauvages

Coralie SAILLET, animatrice agricole, ADDEAR de l'Isère

Co-organisateur(s)



Bulletin d'inscription

Financeur(s)



Infos complémentaires

Organisée par ADDEAR 38

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 08/01/2024

Tarifs

Non agricole 50€
gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA
Formation VIVEA : non éligibles, porteurs de projets : nous contacter svp !

Plus de renseignements

Coralie SAILLET
contact@addear38.fr
Tél. : 09 60 03 50 14 / 07 49 90 08 48
Addear 38
117, rue des Alliés
38 030 Grenoble

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription.

Taux de satisfaction : 92% de nos stagiaires sont satisfait.e.s de nos formations%

Repas tiré du sac, sur place. Apporter son pique nique.



Modalités d'accès : Accessibilité aux personnes handicapées : nous vous invitons à nous contacter directement sur ce sujet pour évaluer et adapter si besoin

Nom _____ Prenom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à