

COURS DE PERFECTIONNEMENT POUR LES PROFESSIONNELS



TRANSFORMATION DE MES LÉGUMES BIO

Les 21, 22 et 23 février de 9h30 à 18h

A l'atelier de l'Escargot l'Ourchet (5030 Gembloux)

Pour qui ? Pour les maraicher.e.s installé.e.s ou pour les artisan.e.s-transformateurs qui souhaitent développer ou disposent déjà d'une activité de transformation/conservation de légumes bio.

Prérequis : De bonnes notions des règles sanitaires - BPH, HACCP.

Objectifs :

- Apprendre les règles de base de la microbiologie alimentaire pour différents processus de conservation/transformation des légumes;
- Se rendre compte des investissements nécessaires, du temps de réalisation et de la planification obligatoire pour développer de nouveaux produits.

Programme :

- 21 février :*
- 4h : Théorie sur la conservation des légumes (microbiologie alimentaire, techniques de conservation, matériel...);
 - 4h : Mise en situation basée sur des études de cas pour approfondir les aspects économiques et logistiques, avec débat sur les ateliers partagés.
- 22 février :*
- 1h : Théorie sur la conservation des légumes (suite);
 - 7h : Pratique en atelier, sur base d'une sélection de vos choix de transformation.
- 23 février :*
- 1h : Théorie sur la conservation des légumes (suite et fin);
 - 7h : Pratique en atelier (suite et fin).

Formateur : Geoffroy Anciaux (DiversiFERM, Artisan-transformateur)

Coût : 145 € TVAC pour les trois jours

Inscription : Obligatoire sur www.crabe.be avant le 12/02

Infos: fpa@crabe.be ou www.crabe.be