TRANSFORMATION DE MES LÉGUMES BIO

Formation de 3 jours Du 6 au 8 novembre 2024

Horaire: de 9h30 à 18h00





Pour les professionnels en maraîchage bio



Formateur : Geoffroy Anciaux, DiversiFERM, artisan-transformateur



Atelier de l'Escargot l'Ourchet Rue Chainisse 13 à 5030 Gembloux



145€ TVAC pour la formation entière



Inscription obligatoire sur www.crabe.be avant le 23/10



fpa@crabe.be www.crabe.be

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 de la formation sur 3 jours

- Théorie sur la conservation des légumes (microbiologie alimentaire, techniques de conservation, matériel,...).
- Mise en situation basée sur des études de cas pour approfondir les aspects économiques et logistiques, avec débat sur les ateliers partagés.
- Pratique en atelier, sur base d'une sélection de vos choix de transformation.



Wallonie service public SPW



Formation organisée par le Crabe asbl