

TRANSFORMATION DE MES LÉGUMES BIO

Formation de 3 jours

21 au 23 janvier 2026

De 9h30 à 18h00



Pour les professionnels
en maraichage 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 18/01



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 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.

Formation organisée par le Crabe asbl



PLUS D'INFOS

