

DIVERSIFICATION PAR LA TRANSFORMATION DE MES LÉGUMES BIO

Formation de 3 jours
25 au 27 novembre 2026
De 9h30 à 18h00



Pour maraichers professionnels et transformateurs



Formateurs : Geoffroy Anciaux & Sandy Manfroy (DiversiFERM)



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



250 € TVAC pour la formation entière
Tarif préférentiel rendu possible par le financement du SPW



Inscription obligatoire sur
www.crabe.be avant le 13/11



fpa@crabe.be
www.crabe.be

OBJECTIFS

- Compréhension des divers procédés de conservation : les procédés physiques et les procédés biochimiques.
- La partie pratique se base sur les besoins des participants, avec pour objectif de mettre à l'épreuve leurs recettes et procédés en vue d'une production professionnelle.

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.
- Pratique en atelier, sur base d'une sélection de transformations.

Formation organisée par le Crabe asbl



PLUS D'INFOS

