

# 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



210 € TVAC pour la formation entière



Inscription obligatoire sur [www.crabe.be](http://www.crabe.be) avant le 13/11



[fpa@crabe.be](mailto:fpa@crabe.be)  
[www.crabe.be](http://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, 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

