

Conserver les Fruits et légumes

Objectif

- parcourir les différentes méthodes de conservation des fruits et légumes
- Comprendre les mécanismes en jeu et les techniques à utiliser.

Contenu

- Réalisation de Conserves stérilisées, lacto-fermentation, « chutney » et « pickles » au vinaigre
- Apport de précisions concernant les démarches et normes inhérentes à une activité professionnelle



Dates Jeudi 20 septembre 2018

Prix Personnes éligibles VIVEA 14 €
Personnes ne bénéficiant pas de fonds de formation 25 € minimum
Autres fonds de formation nous contacter

Formateur Anouk HABOLD, formatrice en conserverie.
Responsable du stage Sophie Pattée, Animatrice du CIVAM 29

Public Agriculteurs-trices installé-e et/ou porteurs de projets, acteurs ruraux.

Prérequis aucun
Une attestation sera délivrée en fin de formation

Durée 7 heures

Lieu A définir