

Mettre en pratique la lactofermentation des légumes

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 23105431F — Mise à jour : 4 décembre 2025

Organisme responsable : CHAMBRE D'AGRICULTURE DE REGION BRETAGNE

Contenu

Objectifs

Maitriser les techniques de base de la lacto-fermentation des végétaux dans le respect de la réglementation sanitaire et commerciale et en appliquant les points de vigilance pour la maîtrise sanitaire.

Programme

- Le cadre règlementaire s'appliquant aux légumes lactofermentés (y compris l'étiquetage)
- Le procédé de lactofermentation des végétaux.
- Les moyens techniques à mettre en place pour la fabrication.
- Le matériel nécessaire.
- Les facteurs influençant la durée de vie des produits.
- Comment prévenir les échecs de fabrication ?
- Les points de vigilance pour une bonne maîtrise sanitaire.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Sans niveau spécifique	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
---	--

Métiers associés

- H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire
- H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2026142	Présentiel	Rennes	03/07/2025	29/09/2026

Source : GREF Bretagne #23105431F