



**CYCLE DE COURS DE PERFECTIONNEMENT  
POUR LES PROFESSIONNELS**

**TRANSFORMATION DE MES LÉGUMES BIO  
GEMBLOUX : LES 19-20-21/11/2019**

**POUR QUI?**

Maraîchers ou artisans, transformateurs installés (ou en phase de développement)  
notions HACCP-BPH requises



**OBJECTIF:**

- Maîtriser les techniques artisanales de conservation des légumes;
- Envisager votre projet seul ou en atelier partagé.

**AU PROGRAMME:**

Bases technologiques, économiques et logistiques liés à la transformation de légumes :

- Théorie (procédés physiques et biochimiques) : (2 x 3h)
- Pratique : 3 ateliers (14h)
- Atelier de réflexion : logistique, économie, ateliers partagés (4h)

**FORMATEURS:**

Basile Henry et Geoffroy Anciaux (DiversiFerm)

**COÛT:**

3 jours : 85€ pour les demandeurs d'emploi et 145€ pour les autres statuts.

**INFOS:** [www.crabe.be](http://www.crabe.be) - 010/81.40.50 - [fpa@crabe.be](mailto:fpa@crabe.be)