



PERFECTIONNEMENT
POUR LES PROFESSIONNELS

TRANSFORMATION DE MES LÉGUMES BIO

LES 17/06 , 23/09 ET 24/09

À L'ESCARGOT DE L'OURCHET - GEMBLoux

Pour qui ? Pour les maraicher.e.s installé.e.s ou pour les artisan.e.s-transformateurs, en phase de développement et qui ont déjà des notions en HACCP-BPH.

Objectif : Maîtriser les techniques artisanales de conservation des légumes et envisager votre projet seul ou en atelier partagé.

Au programme des 3 jours :

- Théories sur la conservation des légumes (microbiologie alimentaire, techniques de conservation, matériel,...).
- Pratiques en atelier.
- Mise en situation basée sur les aspects économiques et logistiques.
- Focus sur les ateliers partagés.

Formateurs : Basile Henry et Geoffroy Anciaux de DiversiFerm

Coût : 165 € pour les 3 jours

Inscription : www.crabe.be - 010/81 40 50 - fpa@crabe.be



Alterrenativons !