

## La lacto-fermentation des légumes

La **lactofermentation** représente une source d'innovation prometteuse pour une alimentation locale, saine et durable. Novalim a mené une étude approfondie pour évaluer son potentiel en tant que **levier de valorisation des légumes déclassés et de diversification des débouchés** pour les producteurs et transformateurs.

Ce programme de formation s'appuie directement sur ces résultats, afin de fournir aux participants des outils et des perspectives concrètes pour structurer et enrichir leur projet. Les opportunités et les contraintes liées à cette méthode de transformation seront présentées, tout en apportant **des solutions concrètes à l'industrialisation** : maîtrise du procédé de fabrication, concepts produits, stratégie de communication\* ...

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Innover en proposant des produits sains.  
Optimiser sa performance industrielle : méthode de conservation économique, limitation des pertes matières premières.

### PUBLIC

IAA, Agriculteurs -  
transformateurs  
Restauration collective

### PRÉREQUIS

Bac+ 2 ou équivalent en agroalimentaire

### Programme

- **Introduction à la lactofermentation : principes et mécanismes**
- **Panorama du marché : tendances de consommation**
- **Analyse sensorielle des produits du marché**
- **Intérêts des légumes lactofermentés : nutritionnels, fonctionnels et environnementaux**
- **Sources d'approvisionnement : résultats d'enquête en AURA**
- **Processus de fabrication des légumes lactofermentés : matériels et souches utilisés**
- **Industrialisation : illustration par des concepts produits et focus sur les bonnes pratiques de fabrication**

### TARIF INTER-ENTREPRISES (par personne)

**550€\***

(-50% pour les start-up)

### DATE(S) / DURÉE / LIEU

Formations régulières  
7h  
Technopole Alimentec  
*Nous consulter*

\* Net de TVA. TVA non applicable, article 261 de l'annexe II du CGI, paragraphe 4.4.a. 4ème alinéa.

### LES +

Exercices de groupe,  
Dégustation de produits lactofermentés  
Rédaction d'un argumentaire à destination de vos clients  
Illustration de l'industrialisation par des concepts produits

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Intégrer la lactofermentation dans des projets d'innovation pour développer une gamme de produits
- Maîtriser le process de fabrication des légumes lactofermentés
- Connaître les intérêts nutritionnels et fonctionnels de la lactofermentation pour valoriser ses produits



### MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmis au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mises en situation
- Séances de travail d'application des connaissances (en cours de formation)
- Séance de travail collaboratif autour de vos projets d'industrialisation

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur

\*étude réalisée avec le soutien financier du DINAI