

Formation

Transformer pour conserver

- [Agroécologie](#)
- [Alimentation](#)

- 04/10/2025 > 05/10/2025
- 471 Chem. du Mas de Beaulieu
07230 Lablachère
France

- Organisé par :
Organisateur
[Terre & Humanisme](#)
- formation@terre-humanisme.org · [07 66 61 34 05](tel:0766613405)
- [Formation T&H - Transformer pour conserver](#)
- Public :
Adultes •
- Accessibilité :

Article déposé par LeaOst le mar 26/08/2025 - 16:14

Les récoltes de l'été sont si fructueuses... il serait bon d'en profiter encore plusieurs mois plus tard, non ? Grâce à plusieurs techniques de transformation de produits, apprenez durant ce nouveau stage, comment conserver vos fruits et légumes pour la saison suivante. Vos papilles seront ravies de découvrir de nouveaux goûts et de nouvelles sensations !

Horaires : 9h à 17h30

Tarif : 201 € (+ adhésion)

Repas : déjeuner bio inclus.

Hébergement : non inclus

Objectifs & méthodes pédagogiques

- ✿ Procédés de conservation des fruits et légumes.
- ✿ Quelques règles pour réussir les conservations.
- ✿ Approches des technologies des produits gélifiés (confitures, pâtes de fruit).
- ✿ Approches des techniques de jus/nectars et sirops, conserves de fruits
- ✿ Spécificités des conserves de légumes à l'huile ou au vinaigre.
- ✿ Séchage des produits végétaux.
- ✿ Lactofermentation

Méthode pédagogique

Apports théoriques en extérieur

Travaux pratiques en cuisine

Modalités d'évaluation

Bilan de fin de formation

Validation de la formation

Attestation délivrée à la fin de la formation

CONSULTEZ AUSSI