



atelier du fruit
Innovons Naturellement

LA FERMENTATION, UNE TRADITION D'AVENIR

**Vous croyez tout connaître de la fermentation des aliments?
Laissez-vous surprendre par ses innombrables vertus !**

Elle accroît les saveurs, garantit une conservation plus longue des aliments tout en réduisant les additifs avec un apport nutritionnel plus important.

Il s'agit d'un processus simple, reproductible, que vous pouvez mettre en oeuvre dans vos ateliers et qui peut s'appliquer à tout type d'aliment : Fruits et légumes, céréales et légumineuses, boissons...

Vous êtes agriculteur, une industrie en agro-alimentaire ou encore restaurateur ? Cet atelier est fait pour vous !

N'attendez-pas pour découvrir tous les secrets de la fermentation !



ATELIER

17H - 18H30

23 OCTOBRE
2019





PROGRAMME



**PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTÉ ATELIER
DU FRUIT ET DE SES SERVICES**



17:00

**IDÉES REÇUES "QU'EST-CE QUE LA FERMENTATION ?"
COMMENT METTRE EN OEUVRE LA FERMENTATION DANS VOS ATELIERS ?**

**MISE EN APPLICATION
DÉGUSTEZ DIFFÉRENTS PRODUITS
À PLUSIEURS ÉTAPES DE FERMENTATION**

**ÉCHANGEONS !
UN TEMPS DÉDIÉ À LA DISCUSSION**

18:30



INFOS UTILES

LIEU Salle René Char - GRAND AVIGNON
84140, AVIGNON

DATE 23 OCTOBRE 2019

HORAIRES 17H00 - 18H30

**INSCRIVEZ-
VOUS**

POUR TOUTE INFORMATION CONTACTER

TERRALIA PASS

CLAIRE MERMET - 06 16 83 08 50
claire.mermet@pole-terralia.com

ATELIER DU FRUIT

LAURA BOULEY - 06 27 49 84 83
laura.bouley@atelierdufruit.fr

ÉVÉNEMENT PARTENAIRE

