

ATELIER

23, 24 & 30 MARS



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, contrôlé, 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 !

PROGRAMME

17h00

PRÉSENTATION DE LA SOCIÉTÉ ATELIER DU FRUIT ET DE SES SERVICES

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

19h00

INFOS PRATIQUES

Atelier du 23 mars

En partenariat avec la communauté d'agglomération
Luberon Monts de Vaucluse



M.I.N Cavaillon, 92 Av. Pierre Grand,
84300 Cavaillon



17h à 19h

JE M'INSCRIS

Atelier du 24 mars

En partenariat avec la communauté d'agglomération
Ventoux Comtat Venaissin



Marché Gare, Ma 1ère usine - 150 rue de la
chapellerie – ZAE
84200 Carpentras



17h à 19h

JE M'INSCRIS

Atelier du 30 mars

En partenariat avec la communauté de communes
Vallée des Baux-Alpilles



La Bergerie, 20 Chemin de Montauban,
13990 Fontvieille
(Rue principale de Fontvieille, tourner juste
avant la station-service)



17h à 19h

JE M'INSCRIS

Pour toute information contacter :

INNOV'ALLIANCE

MARION PILLOT - 06 15 78 52 38 - marion.pillot@pole-innovalliance.com

ATELIER DU FRUIT

ALAIN ETIEVANT - 06 87 60 74 85 - alain.etievant@atelierdufruit.fr