Visite de labos : sorbets et glaces

Objectifs

- Connaître la réflexion et les démarches sous-jacentes à la création d’un atelier de transformation. - Appréhender les techniques, équipements et investissements financiers nécessaires. - Comprendre l’organisation d’un atelier de transformation - Appréhender les résultats économiques

Pré-requis

aucun pré-requis

Contenu

La Ferme de Malice (Rochegude, Gard) est une micro-ferme en Agriculture Biologique (AB) qui propose des légumes, des œufs et de la glace fermière au lait de brebis en vente directe sur les marchés ou à la ferme. Audrey et Arnaud Piana ont aussi ouvert une ferme-auberge. Visite du laboratoire de fabrication des glaces au lait de brebis.
Le champ des sorbets (Saint Jean de Fos, Hérault).
Mathieu Demaizière cultive ses propres fruits rouges en bio pour les transformer en sorbets. Visite du laboratoire avec la production de la saison (menthe et peut-être fraise selon la récolte).

Modalité d'enseignement

présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 16/02/2022

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Porteurs de projet non éligibles au Vivea, démandeurs d'emploi, salarié agricoles: nous contacter

Plus de renseignements

Stéphanie HOSFORD
hosford@civamgard.fr
FD CIVAM du Gard
216 Chemin de campagne
30250
SOMMIERES
Tel. 04.66.77.11.12
N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Taux de satisfaction : %

repas partagé tiré du sac

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

17 févr 2022 09:00 - 17:00 (7hrs)	30 Rochegude	Arnaud Piana, La Ferme de Malice Mathieu Demaizière, Le champ des sorbets
24 févr 2022 09:00 - 17:00 (7hrs)	34 St Jean de Fos	Arnaud Piana, La Ferme de Malice Mathieu Demaizière, Le champ des sorbets

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom _

Prenom _

Adresse _

_ _

_ _

Courriel _

Tél _

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)