

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, demandeurs 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

Financier(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](#))