Visite d'ateliers oléicoles: confire ses olives et les trasformer

Objectifs
Découvrir l'activité d'atelier de transformation oléicole

Enjeux
Dans le contexte de petits systèmes de production, la valeur ajoutée est une question cruciale de la viabilité des exploitatios. La transformation peut être un moyen d'améliorer la rentabilité de la ferme.

Contenu
- Un atelier individuel de confiserie d'olives vertes et fabrication de tapenades, chez Philippe Renou, Jardin de l'Olivette à Villevieille
- Une coopérative d'oléiculteurs (20 000 arbres, 7 variétés) à Bezouce, développant collectivement la marque l'Oulivo, au travers une gamme variée de produits réalisés dans leur atelier: huiles, olives (fraiches, pasteurisées, aromatisées), tapenades, biscuits, mais aussi cosmétiques (en partenariat avec Germandré Cosmetics)

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs
Adhérent 140€
Non adhérent 140€
Non agricole 140€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Autres publics: demandeurs d'emploi, RSA, nous contacter

Plus de renseignements
Hosford Stéphanie
formation@civamgard.fr
FD CIVAM du Gard
216 Chemin de campagne
30250
SOMMIERES
Tel. 04.66.77.10.83
N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Taux de satisfaction : %

pique-nique tiré du sac

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

14 janv 2020 09:00 - 17:00 (7hrs)	Jardin de l'Olivette LOulivo à Villevieille, coopérative d'oléiculteurs à Bezouce 30250 Villevieille	Philippe Renou, oléiculteur Coopérative l'Oulivo

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)