

● Visite de labos : sorbets et glaces

Durée 2 demi-journées

DATES 17, 24 Février
2022

Lieux RocheGude (30)
Saint Jean de Fos (34)

Intervenants

Arnaud Piana,
La Ferme de Malice
Mathieu Demaizière,
Le champ des sorbets

Inscrivez-vous page 4

Contact : Camille VILLAJOS -
07 67 79 65 94 -
villajos@civamgard.fr

Objectifs

- Connaître la réflexion et les démarches sous-jacentes à la création d'un atelier de transformation de sorbets et/ou glaces.
- Appréhender les techniques, équipements et investissements

Programme

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.

financiers nécessaires.

- Comprendre l'organisation d'un atelier de transformation.
- Appréhender les résultats économiques.

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).