

A44 • Transformation de la figue

Durée 1 jour

DATE 3 ou 10 Février 2025*

Lieu Lézan - Sommières

Intervenant

Bernard Peyre, Conseiller arboriculture

Objectif

Appréhender les différentes transformations à base de figue, dans le cadre d'un atelier à la ferme ou d'un accord avec un industriel voulant développer une production saine et locale.

Programme

• **Les produits transformés à base de figue :**

- Les volumes et matières premières utilisées.
- Une très large gamme de produits.
- Quelques tendances récentes.

• **Comment créer une place pour de la figue sèche française en bio ?**

- Marché de la figue sèche (et de la pâte de figue).
- Atouts et contraintes de la figue sèche.
- Réussir un verger de figue sèche en bio : choix variétal, mode de conduite, particularités phytosanitaires.

• Procédés et équipements pour séchage et traitement, cas d'un atelier à la ferme.

• **Visite d'un verger de production et de l'atelier de transformation et séchage artisanal (chez Fan & Jicé, à Lézan).**

▶*A noter : le choix de la date, entre le 3 ou le 10 février 2025, sera effectif début janvier 2025.



Inscrivez-vous : voir page 4 - Contact : Stéphanie HOSFORD - 06 33 29 91 44 - hosford@civamgard.fr