

# Visite d'ateliers oléicoles: confire ses olives et les transformer

## 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 exploitations. 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 Bezouze, développant collectivement la marque l'Oulivo, au travers une gamme variée de produits réalisés dans leur atelier: huiles, olives (fraîches, 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 Bezouze  
30250 Villevieille

Philippe Renou, oléiculteur  
Coopérative l'Oulivo

## 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](#))