

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

Objectifs de la formation

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.

Déroulé

- 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)

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](#))

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

pique-nique tiré du sac