

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)

Tarifs

Adhérent 140€
Non adhérent 140€
Non agricole 140€
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 : %



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](#))