

## Valorisation et transformation des fruits et légumes : visite en PACA

→ 15 Mars 2018

Lieu : Bouches du Rhône

*Dans le contexte de petits systèmes de production, la valeur ajoutée est une question cruciale de la viabilité des exploitations. Pour les petits systèmes de production en arboriculture, en maraîchage diversifié, la transformation peut être un moyen d'améliorer la rentabilité de leur ferme.*

*Cette formation vise à permettre aux agriculteurs de découvrir l'activité et le fonctionnement d'ateliers de transformation de fruits et légumes.*

### Public

- Agriculteurs/trices et porteurs de projet agricole

### Intervenants

- Ferme Longo Maï du Mas de Granier, St Martin de Crau
- Les jardins de Cidamos, à Fontvieille

### Objectifs

- Connaître la réflexion et les démarches nécessaires à la création d'un atelier de transformation.
- Appréhender les techniques, équipements et investissements financiers nécessaires.
- Comprendre l'organisation d'un atelier de transformation.
- Appréhender les résultats économiques.

## Programme

### Visite de deux ateliers de transformation

#### • MAS DE GRANIER

Avec près de 20 ha de prairies naturelles, d'oliviers, de maraîchage (3 ha), un atelier d'élevage de volailles et un rucher, le Mas de Granier a également mis en place une conserverie pour transformer la majorité de ces produits maraîchers et ceux des 3 autres coopératives de Longo maï. Il propose également de la prestation.

[www.prolongomaif.ch](http://www.prolongomaif.ch)

#### • LES JARDINS DE CIDAMOS

Les jardins de Cidamos, exploitation agricole familiale en agriculture biologique, proposent une gamme diversifiée de produits agricoles avec une soixantaine de légumes cultivée sur 2,5 ha dont 7000 m<sup>2</sup> de verger et un atelier de poules pondeuses. Afin de proposer un panier toujours plus complet, Mathilde et son père ont également monté une conserverie sur leur ferme.

[www.jardinsdecidamos.com](http://www.jardinsdecidamos.com)

→ **Inscription obligatoire** à l'aide du bulletin d'inscription : [cliquez ici](#) pour l'inscription en ligne ou voir en fin de catalogue

→ **Plus d'info ?** Contactez Stéphanie HOSFORD, 04 66 77 10 83  
[hosford@civamgard.fr](mailto:hosford@civamgard.fr)

### Infos pratiques

Apporter  
votre  
pique-nique !