Fabrication de glaces et sorbets à la ferme

PUBLIC CIBLE

Agriculteurs et agricultrices de l'Hérault et des départements voisins ; porteurs de projets souhaitant fabriquer des glaces et sorbets, personnes intéressées par la production fermière de glaces et sorbets

OBJECTIFS

• Fabriquer des glaces et sorbets sur sa ferme
• Utiliser et évaluer les matériels adaptés à ces pratiques en vue d'une fabrication de glaces et sorbets sur sa ferme

ENJEUX

Vous souhaitez valoriser le lait de vos animaux ou les fruits de votre verger ? Cette formation de fabrication de glaces et sorbets à la ferme peut vous intéresser ! La transformation de vos produits agricoles peut représenter un atout sur votre ferme : diversification des activités, valorisation de la matière première, élargissement de la gamme de vente, etc. Cette formation vous permettra d'acquérir les compétences de base nécessaires à la fabrication de glaces et sorbets à la ferme. En plus des apports théoriques, vous aurez l'opportunité de vous essayer à la fabrication de mix. La formation se déroulera sur la ferme de la formatrice, éleveuse de brebis avec atelier de transformation en glaces et sorbets.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Jour 1 :
- Attentes des participants, présentation
- Matinée :
Le cadre réglementaire de la fabrication de glaces et sorbets à la ferme,
Les particularités des glaces au lait fermier,
Les premières étapes de fabrication de glaces et sorbets,
La formulation des recettes de glace au lait fermier,
Les sorbets : formulation à base de fruits frais/surgelés
- Après midi : Atelier pratique : réalisation d'un mix : mise en œuvre, turbinage, dégustation, retours sur les recettes

Jour 2 :
- Matinée :
Suite et fin des étapes de fabrication de glaces et sorbets à la ferme
Défauts des glaces et sorbets, points de vigilance et pistes d'amélioration
Choix des outils pour fabriquer les glaces et sorbets à la ferme
- Après-midi : Atelier pratique : mise en œuvre, turbinage, dégustation, retours
- Bilan pédagogique

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MOYENS MATÉRIELS

Matériel stagiaire à apporter lors de la formation :
- Venir avec une tenue de laboratoire (blouse + chaussures/bottes alimentaires antidérapantes)
- Prévoir une glacière pour emmener vos réalisations

Mise à disposition d'un atelier de transformation en fonctionnement
Outils dédiés à la production :
• turbine domestique

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
CIVAM bio 34

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 05/03/2024

TARIFS

Adhérent	**420 €**
Non adhérent	**420 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Pour les autres financements, merci de nous contacter.

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Alice Calvet
alice.calvet@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875
LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation :
91340782734

NOTE : ATTENTION : Matériel stagiaire à apporter lors de la formation : - Venir avec une tenue de laboratoire (blouse + chaussures/bottes alimentaires antidérapantes) - Prévoir une glacière pour emmener vos réalisations

• turbine horizontale
• machine à glace italienne
• dispositif de mise en pots

Carnet de recettes et supports écrits remis à chaque stagiaire.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
21/03/2024	Ferme de la part du Loup. Hameau les planes point GPS : 43.746378237483654, 3.134754996633738 34260 Hérault	Emilie DEQUIEDT, Responsable de la ferme « La Part du Loup » : Elevage de brebis laitières en AB et fabrication de glaces et sorbet à la ferme. Formatrice sur la fabrication de glaces et sorbets à la ferme.
22/03/2024	Ferme de la part du Loup. Hameau les planes point GPS : 43.746378237483654, 3.134754996633738 34260 Hérault	Emilie DEQUIEDT, Responsable de la ferme « La Part du Loup » : Elevage de brebis laitières en AB et fabrication de glaces et sorbet à la ferme. Formatrice sur la fabrication de glaces et sorbets à la ferme.

PARTENAIRES

FINANCEURS

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)